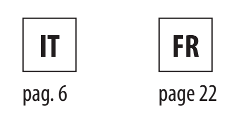
ETAM29.51X

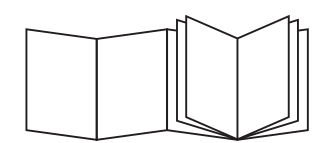
MACCHINA DA CAFFÈ
Istruzioni per l'uso

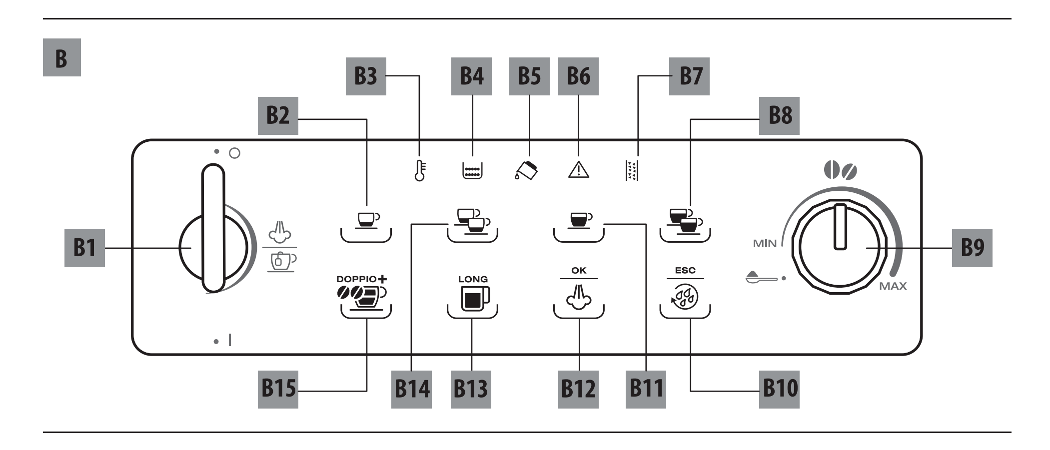
MACHINE À CAFÉ
Mode d'emploi

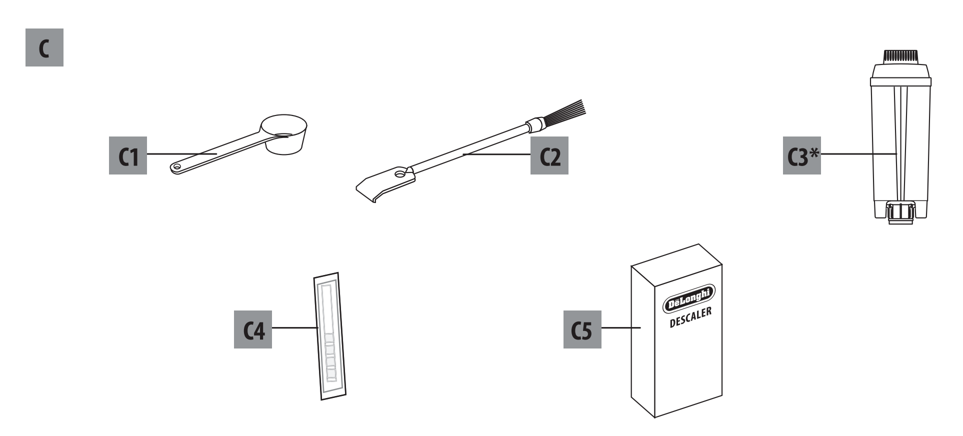


DēLonghi


IT
pag. 6
FR
page 22

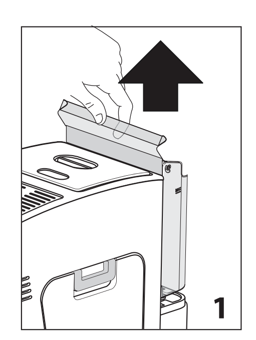



B
B1
B2
B3
B4
B5
B6
B7
B8
B9
B10
B11
B12
B13
B14
B15
DOPPIO+
LONG
OK
ESC
MIN
MAX

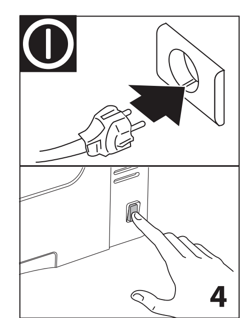
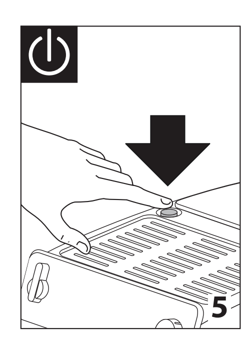
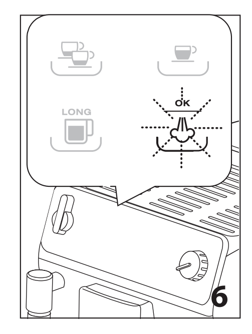
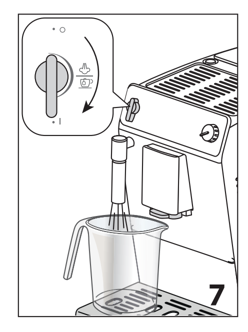
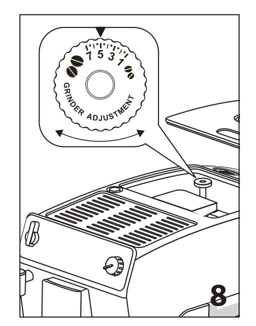
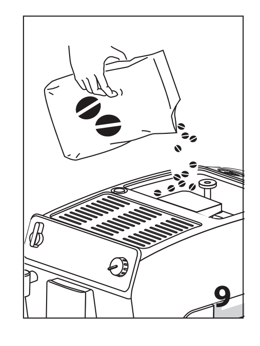
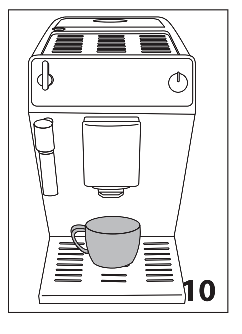
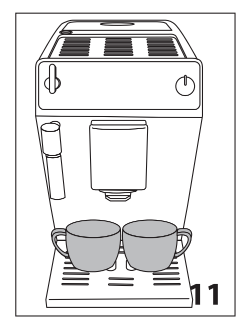
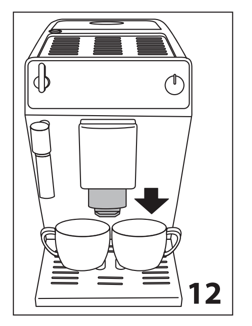
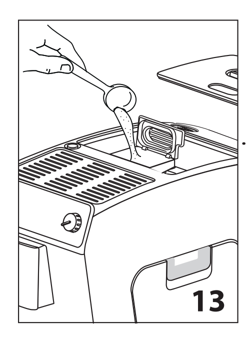
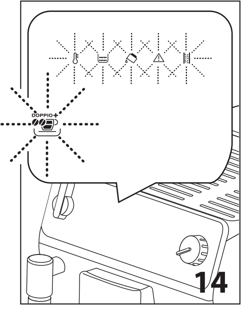
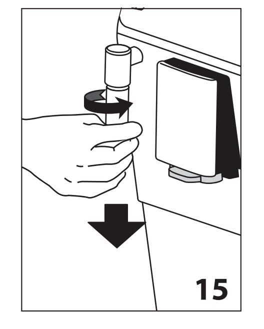
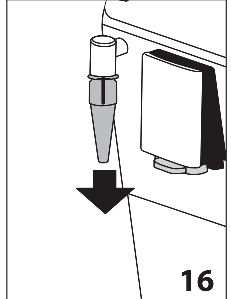

C
C1
C2
C3*
C4
C5
DeLonghi
DESCALER

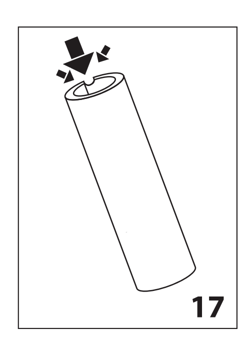
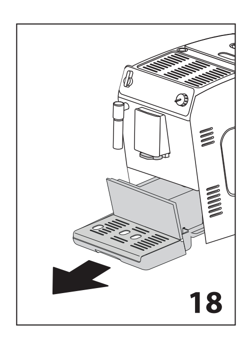
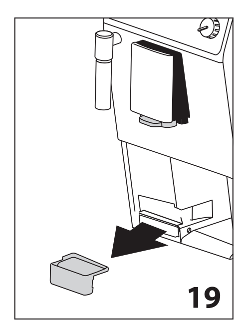
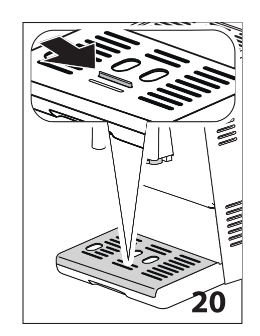
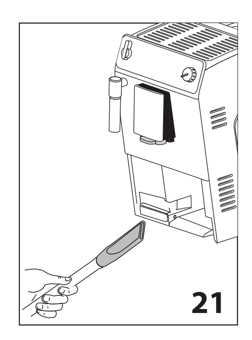
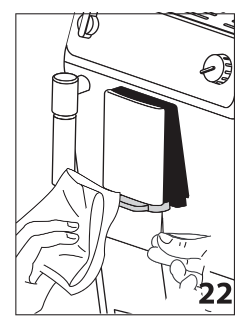
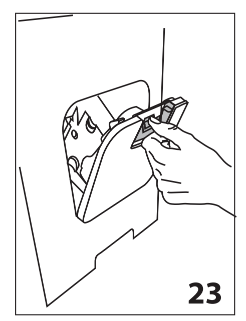
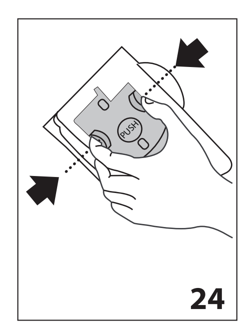
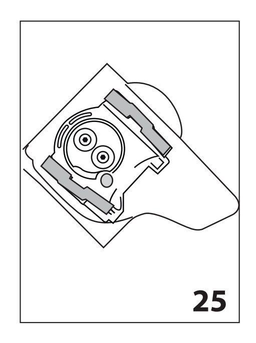
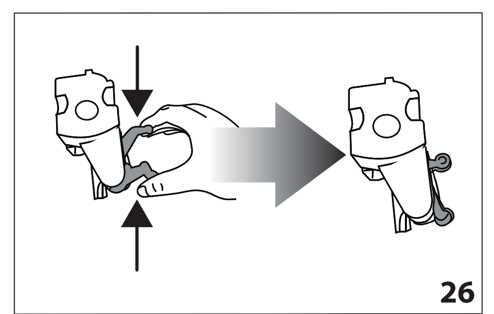
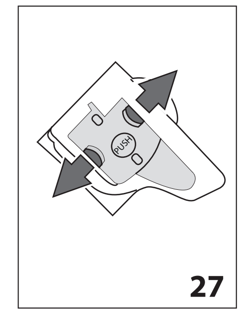
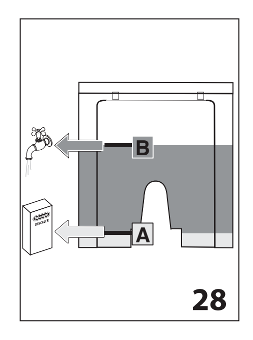
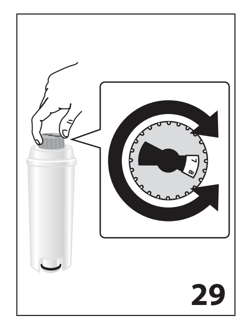
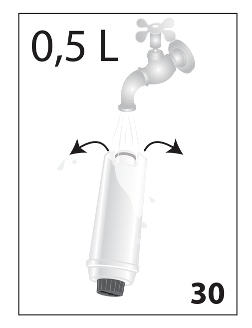
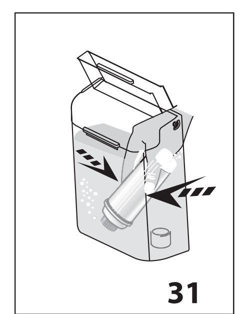


A21
GRINDER ADJUSTMENT
7 5 3 1
A1
A20
A4
1 MAX
A2
A3
A18
A19
A5
A6
B
A17
A7
A8
A9
A16
A15
A10
A22
A14
A11
A12
A13


1

2

3

4

5

LONG
OK
6

7

7 5 3 1
GRINDER ADJUSTMENT
8

9

10

11

12

13

DOPPIO+
14

15

16


17

18

19

20

21

22

23

PUSH
24

25

26

PUSH
27

B
A
28

29

0,5 L
30

31

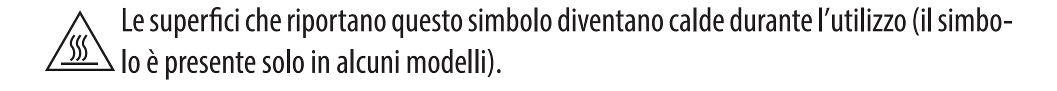
SOMMARIO

AVVERTENZE FONDAMENTALI PER LA SICUREZZA

- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza se sono sorvegliate oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardo l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se ne hanno capito i pericoli implicati.
- I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come gioco.
- Per la pulizia non immergere mai la macchina nell'acqua.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in: ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altre aree di lavoro, agriturismi, hotel, motel e altre strutture ricettive, affitta camere.
- In caso di danni alla spina o al cavo di alimentazione, farli sostituire esclusivamente dall'Assistenza Tecnica, in modo da prevenire ogni rischio.

SOLO PER MERCATI EUROPEI:

- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza se sono sorvegliati oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardo l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se ne hanno capito i pericoli implicati.
- I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come gioco.


Le superfici che riportano questo simbolo diventano calde durante l'utilizzo (il simbolo è presente solo in alcuni modelli).

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Simbologia utilizzata nelle presenti istruzioni

Le avvertenze importanti recano questi simboli. È assolutamente necessario osservare queste avvertenze.


Pericolo!

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni da scossa elettrica con pericolo per la vita.


Attenzione!

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni o di danni all'apparecchio.


Pericolo Scottature!

La mancata osservanza può essere o è causa di scottature o di ustioni.


Nota Bene:

Questo simbolo evidenzia consigli ed informazioni importanti per l'utente.


Pericolo!

Poiché l'apparecchio funziona a corrente elettrica, non si può escludere che generi scosse elettriche.

Attenersi quindi alle seguenti avvertenze di sicurezza:

- Non toccare l'apparecchio con le mani o i piedi bagnati.
- Non toccare la spina con le mani bagnate.
- Assicurarsi che la presa di corrente utilizzata sia sempre liberamente accessibile, perché solo così si potrà staccare la spina all'occorrenza.
- Se si vuole staccare la spina dalla presa, agire direttamente sulla spina. Non tirare mai il cavo perché potrebbe danneggiarsi.
- Per scollegare completamente l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente.
- In caso di guasti all'apparecchio, non tentare di ripararli. Spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa e rivolgersi all'Assistenza Tecnica.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia, spegnere la macchina, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare la macchina.


Attenzione:

Conservare il materiale dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso) fuori dalla portata dei bambini.


Pericolo Scottature!

Questo apparecchio produce acqua calda e quando è in funzione può formarsi del vapore acqueo.

Prestare attenzione di non venire in contatto con spruzzi d'acqua o vapore caldo.

Quando l'apparecchio è in funzione, il ripiano poggia tazze (A6) potrebbe scaldarsi.

Uso conforme alla destinazione

Questo apparecchio è costruito per la preparazione del caffè e per riscaldare bevande.

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non risponde per danni derivanti da un uso improprio dell'apparecchio.

Istruzioni per l'uso

Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Il mancato rispetto di queste istruzioni può esse fonte di lesioni e di danni all'apparecchio.

Il costruttore non risponde per danni derivanti dal mancato rispetto di queste istruzioni per l'uso.


Nota Bene:

Conservare accuratamente queste istruzioni. Qualora l'apparecchio venga ceduto ad altre persone, consegnare loro anche queste istruzioni per l'uso.

INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto la macchina automatica per caffè e cappuccino.

Vi auguriamo buon divertimento con il vostro nuovo apparecchio. Prendetevi un paio di minuti per leggere le presenti istruzioni per l'uso. Eviterete così di incorrere in pericoli o di danneggiare la macchina.

Lettere tra parentesi

Le lettere tra parentesi corrispondono alla legenda riportata nella Descrizione dell'apparecchio (pag. 2-3).

Problemi e riparazioni

In caso di problemi, cercare prima di tutto di risolverli seguendo le avvertenze riportate nei paragrafi "Significato delle spie" a pag. 18 e "Risoluzione dei problemi" a 20.

Se queste risultassero inefficaci o per ulteriori chiarimenti, si consiglia consultare l'assistenza clienti telefonando al numero indicato nel foglio "Assistenza clienti" allegato.

Se il Vostro paese non è tra quelli elencati nel foglio, telefonare al numero indicato nella garanzia. Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente all'Assistenza Tecnica De'Longhi. Gli indirizzi sono riportati nel certificato di garanzia allegato alla macchina.

DESCRIZIONE

Descrizione dell'apparecchio

(pag. 3 - A)

A1. Coperchio contenitore chicchi
A2. Coperchio imbuto caffè pre-macinato
A3. Contenitore per chicchi
A4. Imbuto caffè pre-macinato
A5. Tasto ⏻: per accendere o spegnere la macchina (stand by)
A6. Ripiano poggia-tazze
A7. Cappuccinatore (removibile)
A8. Ugello acqua calda e vapore (removibile)
A9. Erogatore caffè (regolabile in altezza)
A10. Vaschetta raccoglicondensa
A11. Vassoio poggia tazze
A12. Indicatore livello acqua della vaschetta raccogligocce
A13. Vaschetta raccogligocce
A14. Contenitore dei fondi di caffè
A15. Interruttore generale (ON/OFF)
A16. Sportello infusore
A17. Infusore
A18. Serbatoio dell'acqua
A19 Sede per filtro addolcitore acqua
A20. Coperchio serbatoio acqua
A21. Manopola regolazione del grado di macinatura
A22. Cavo alimentazione

Descrizione del pannello di controllo

(pag. 2 - B)

Alcune icone del pannello hanno una doppia funzione: questa viene segnalata tra parentesi, all'interno della descrizione.

B1. Manopola erogazione vapore/acqua calda
B2. Icona : per preparare 1 tazza di caffè ristretto
B3. Spia lampeggiante: l'apparecchio si sta riscaldando
B4. Spia :
- fissa: reinserire il contenitore fondi (A15)
- lampeggiante: è necessario svuotare il contenitore fondi

B5. Spia : riempire il serbatoio acqua (A18)
B6. Spia ⚠: allarme generico
B7. Spia lampeggiante: è necessario procedere alla decalcificazione
B8. Icona : per preparare 2 tazze di caffè lungo
B9. Manopola di selezione del gusto caffè
B10. Icona ESC : per fare il risciacquo (*Nelle operazioni di programmazione: premere per uscire dalla programmazione in corso)*
B11. Icona OK : per preparare 1 tazza di caffè lungo
B12. Icona :
- fissa: per attivare la funzione vapore (*Nelle operazioni di programmazione: premere per confermare la programmazione)*
- lampeggiante: è necessario ruotare la manopola vapore/acqua calda (B1)

B13. Icona LONG : per preparare una tazza di caffè LONG (*Nelle operazioni di programmazione: premere per scorrere le varie selezioni/settaggi))*
B14. Icona : per preparare 2 tazze di caffè ristretto
B15. Icona DOPPIO+ : per preparare una tazza di caffè DOPPIO+

Descrizione degli accessori

(pag. 2 - C)

C1. Misurino dosatore del caffè pre-macinato
C2. Pennello per pulizia
C3. Filtro addolcitore (*solo in alcuni modelli)
C4. Striscia reattiva "Total Hardness Test"
C5. Decalcificante

OPERAZIONI PRELIMINARI

Controllo dell'apparecchio

Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e della presenza di tutti gli accessori. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di danni evidenti. Rivolgersi all'Assistenza Tecnica De'Longhi.

Installazione dell'apparecchio

⚠ ***Attenzione!***

Quando si installa l'apparecchio si devono osservare le seguenti avvertenze di sicurezza:

- L'apparecchio emette calore nell'ambiente circostante. Dopo aver posizionato l'apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio libero di almeno 3 cm tra le superfici dell'apparecchio, le parti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 15 cm sopra la macchina di caffè.
- L'eventuale penetrazione di acqua nell'apparecchio potrebbe danneggiarlo.
  Non posizionare l'apparecchio in prossimità di rubinetti dell'acqua o di lavandini.
- L'apparecchio potrebbe danneggiarsi se l'acqua al suo interno si ghiaccia.
  Non installare l'apparecchio in un ambiente dove la temperatura può scendere al di sotto del punto di congelamento.
- Sistemare il cavo di alimentazione in modo che non venga danneggiato da spigoli taglienti o dal contatto con superfici calde (ad es. piastre elettriche).

Collegamento dell'apparecchio



Attenzione!

Assicurarsi che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nella targa dati sul fondo dell'apparecchio.

Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente installata a regola d'arte avente una portata minima di 10A e dotata di efficiente messa a terra.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con un altra di tipo adatto, da personale qualificato.

Prima messa in funzione dell'apparecchio

Nota Bene :

- La macchina è stata controllata in fabbrica utilizzando del caffè per cui è del tutto normale trovare qualche traccia di caffè nel macinino. È garantito comunque che questa macchina è nuova.
- Si consiglia di personalizzare al più presto la durezza dell'acqua seguendo la procedura descritta nel paragrafo "Programmazione della durezza acqua" (pag. 17).

Procedere seguendo le istruzioni indicate:

1. Estrarre il serbatoio dell'acqua (fig. 1), riempirlo fino alla linea MAX con acqua fresca (fig. 2), reinserire quindi il serbatoio stesso.
2. Posizionare sotto il cappuccinatore un contenitore con capienza minima di 100 ml (fig. 3).
3. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica e premere l'interruttore generale, posto sul fianco dell'apparecchio (fig. 4).
4. Premere il tasto (A5) (fig. 5).
4. Sul pannello di controllo lampeggia la spia (fig. 6).
5. Ruotare la manopola vapore in posizione "**I**" (fig. 7): l'apparecchio eroga acqua dal cappuccinatore.
6. Quando l'erogazione si interrompe automaticamente, riportare la manopola vapore in posizione "0".

La macchina si spegne.

Per utilizzarla, ripremere il tasto (A5).



Nota Bene :

- Al primo utilizzo è necessario fare 4-5 caffè prima che la macchina cominci a dare un risultato soddisfacente.

ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO



Nota Bene!

- Prima di accendere l'apparecchio, accertarsi che l'interruttore generale sia premuto (fig. 4).
- Ad ogni accensione, l'apparecchio esegue automaticamente un ciclo di preriscaldamento e di risciacquo che non può essere interrotto. L'apparecchio è pronto all'uso solo dopo l'esecuzione di questo ciclo.

Pericolo scottature!

Durante il risciacquo, dai beccucci dell'erogatore del caffè fuoriesce un po' di acqua calda che sarà raccolta nella vaschetta raccogligocce sottostante. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

- Per accendere l'apparecchio, premere il tasto (fig. 5): la spia (B3) lampeggia fintanto che l'apparecchio esegue il riscaldamento ed il risciacquo automatico (in questo modo, oltre a riscaldare la caldaia, l'apparecchio procede a far scorrere l'acqua calda nei condotti interni perché anch'essi si riscaldino).

L'apparecchio è in temperatura quando la spia si spegne e si accendono le spie relative ai tasti erogazione delle bevande.

SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

Ad ogni spegnimento, l'apparecchio esegue un risciacquo automatico, qualora sia stato preparato un caffè.



Pericolo scottature!

Durante il risciacquo, dai beccucci dell'erogatore del caffè fuoriesce un po' di acqua calda. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

- Per spegnere l'apparecchio, premere il tasto (fig. 5).
- Sul display lampeggia la spia (B3) per indicare che l'apparecchio si sta spegnendo.



Nota Bene!

Se l'apparecchio non viene utilizzato per periodi prolungati, disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica:

- spegnere prima l'apparecchio premendo il tasto (fig. 5);
- premere l'interruttore generale posto sul fianco dell'apparecchio (fig. 4).



Attenzione!

Non premere mai l'interruttore generale quando l'apparecchio è acceso.

IMPOSTAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

Per le istruzioni relative all'impostazione della durezza dell'acqua, fare riferimento alla pag. 17.

IMPOSTAZIONE TEMPERATURA

Se si desidera modificare la temperatura dell'acqua (bassa, media, alta, massima) con cui viene erogato il caffè, procedere come segue:

1. Con macchina spenta (standby) ma con interruttore generale premuto (fig. 4);
2. mantenere premuta l'icona (B2) fino all'accensione delle spie e delle icone sul pannello di controllo (B);

3. premere l'icona LONG (B13) fino a selezionare la temperatura desiderata:

	bassa
	media
	alta
	massima

4. Premere l'icona OK (B12) per confermare (o ESC (B10) per uscire senza fare la modifica). Le spie/icone si spengono.

La temperatura è così riprogrammata.

AUTOSPEGNIMENTO

E' possibile modificare l'intervallo di tempo per fare in modo che l'apparecchio si spenga dopo 15 o 30 minuti oppure dopo 1, 2 o 3 ore di inutilizzo.

Per riprogrammare l'autospegnimento, procere come segue:

1. Con macchina spenta (standby) ma con interruttore generale premuto (fig. 4);
2. mantenere premuta l'icona (B8) fino all'accensione delle icone e delle spie sul pannello di controllo (B);
3. premere l'icona LONG (B13) fino a selezionare l'intervallo di tempo desiderato:

	15 min.
	30 min.
	1 ora
	2 ore
	3 ore

4. premere l'icona OK (B12) per confermare (o ESC (B10) per uscire senza fare la modifica). Le spie/icone si spengono.

L'intervallo di tempo dell'autospegnimento è così riprogrammato.

RISPARMIO ENERGETICO

Con questa funzione è possibile attivare o disattivare la modalità di risparmio energetico. La macchina è preimpostata in fabbrica in modalità attiva, garantendo alla macchina accesa un minor consumo energetico, in accordo con le normative europee vigenti. Se si intende modificare l'impostazione, procedere come di seguito:

1. Con macchina spenta (standby) ma con interruttore generale premuto (fig. 4);
2. mantenere premuta l'icona LONG (B13) fino all'accensione delle icone e della spia (B3) (se il risparmio energetico è attivo);
3. ripremere l'icona LONG per attivare (si accende la spia (B3)) o disattivare (si spegne la spia (B3)) il risparmio energetico;
4. premere l'icona OK (B12) per confermare (o ESC (B10) per uscire senza fare la modifica). Le spie/icone si spengono.

L'impostazione del risparmio è così riprogrammata.

Nota Bene!

- In modalità di risparmio energetico la macchina richiede alcuni secondi di attesa prima di erogare il primo caffè perchè deve preriscaldarsi.

VALORI DI FABBRICA (RESET)

Con questa funzione si ripristinano tutte le impostazioni (temperatura, autospegnimento, durezza acqua, risparmio energetico e tutte le programmazioni delle quantità ritornando ai valori di fabbrica).

1. Con macchina spenta (standby) ma con interruttore generale premuto (fig. 4);
2. mantenere premuta l'icona DOPPIO+ (B15) fino all'accensione delle icone sul pannello di controllo (B);
3. premere l'icona OK (B12) per ritornare ai valori di fabbrica (o ESC (B10) per uscire senza fare la modifica). Le icone si spengono.

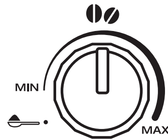
Le impostazioni e la quantità sono così ritornate ai valori di fabbrica.

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

Selezione del gusto del caffè

Regolare la manopola di selezione del gusto caffè (B9) per impostare il gusto desiderato: più si ruota in senso orario e maggiore sarà la quantità di caffè in grani che la macchina macinerà e quindi più forte sarà il gusto del caffè ottenuto.

Con la manopola posizionata sul MIN si ottiene un caffè extraleggero; con la manopola posizionata sul MAX si ottiene un caffè extra-forte.



Nota Bene :

- Al primo utilizzo è necessario procedere a tentativi e fare più di un caffè per individuare la corretta posizione della manopola.
- Fare attenzione a non ruotare troppo verso il MAX altrimenti c'è il rischio di ottenere un'erogazione troppo lenta

(a gocce), soprattutto quando si richiedono due tazze di caffè contemporaneamente.

Selezione della quantità di caffè in tazza

La macchina è stata pre-impostata in fabbrica per erogare automaticamente le seguenti quantità di caffè:

caffè richiesto	icona	quantità erogata
1 ristretto		(≃40ml)
1 lungo		(≃120ml)
2 ristretti		(≃40ml) x2
2 lunghi		(≃120ml) x2

Se si desidera modificare la quantità di caffè (che la macchina eroga automaticamente nella tazza), procedere come segue:

- premere e mantenere premuto l'icona (B2) o (B6) di cui si vuole modificare la lunghezza finchè lampeggia l'icona stessa e tutte le spie di allarme lampeggiano 4 volte: la macchina inizia ad erogare il caffè: rilasciare quindi l'icona;
- appena il caffè nella tazza raggiunge il livello desiderato, premere un'altra volta la stessa icona per memorizzare la nuova quantità.

A questo punto, premendo quella icona, la macchina ha memorizzato le nuove impostazioni.

 ***Nota Bene!***

La programmazione di una tazza è programmata anche per la quantità di caffè nelle corrispondenti due tazze.

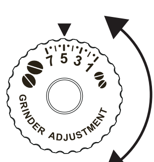
Regolazione del macinacaffè

Il macinacaffè non deve essere regolato, almeno inizialmente, perché è già stato preimpostato in fabbrica in modo da ottenere una corretta erogazione del caffè.

Tuttavia se dopo aver fatto i primi caffè, l'erogazione dovesse risultare poco corposa e con poca crema o troppo lenta (a gocce), è necessario effettuare una correzione con la manopola di regolazione del grado di macinatura (fig. 8).

 ***Nota Bene!***

La manopola di regolazione deve essere ruotata solo mentre il macinacaffè è in funzione.



Se il caffè esce troppo lentamente o non esce affatto, girare in senso orario di uno scatto verso il numero 7.

Per ottenere, invece, un'erogazione del caffè più corposa e migliorare l'aspetto della crema, girare in senso antiorario di uno scatto verso il numero 1 (non più di uno scatto alla volta, altrimenti il caffè poi può uscire a gocce).

L'effetto di questa correzione si avverte solo dopo l'erogazione di almeno 2 caffè successivi. Se dopo questa regolazione non si è ottenuto il risultato desiderato, è necessario ripetere la correzione ruotando la manopola di un altro scatto.

Consigli per un caffè più caldo

Per ottenere un caffè più caldo, si consiglia di:

- effettuare un risciacquo prima dell'erogazione, premendo l'icona ESC (B10);
- scaldare con dell'acqua calda le tazze (utilizzare la funzione acqua calda);
- aumentare la temperatura caffè come illustrato nel paragrafo precedente (pag. 10).

Preparazione del caffè utilizzando il caffè in chicchi

 ***Attenzione!***

Non utilizzare chicchi di caffè caramellati o canditi perché possono incollarsi sul macinacaffè e renderlo inutilizzabile o danneggiarlo.

1. Introdurre il caffè in chicchi nell'apposito contenitore (fig. 9).
2. Posizionare sotto i beccucci dell'erogatore caffè:
   - 1 tazza, se si desidera 1 caffè (fig. 10);
   - 2 tazze, se si desiderano 2 caffè (fig. 11).
3. Abbassare l'erogatore in modo da avvicinarlo il più possibile alla tazze: si ottiene così una crema migliore (fig. 12).
4. Premere l'icona relativo all'erogazione desiderata:

caffè richiesto	icona
1 ristretto	
1 lungo	
2 ristretti	
2 lunghi	

5. La preparazione inizia e sul pannello di controllo rimane accesa la spia relativa all'icona selezionata.

Una volta terminata la preparazione, l'apparecchio è pronto per un nuovo utilizzo.

Nota Bene:

- Mentre la macchina sta facendo il caffè, l'erogazione può essere fermata in qualsiasi momento premendo un tasto qualsiasi.
- Appena terminata l'erogazione, se si vuole aumentare la quantità di caffè nella tazza, è sufficiente tenere premuto (entro 3 secondi) uno dei tasti erogazione caffè.

Una volta terminata la preparazione, l'apparecchio è pronto per un nuovo utilizzo.

Attenzione!

- Se il caffè fuoriesce a gocce oppure poco corposo con poca crema oppure troppo freddo, leggere i consigli riportati nel capitolo "Risoluzione dei problemi" (pag. 20).
- Durante l'uso, sul pannello di controllo potranno accendersi delle spie il cui significato è riportato nel paragrafo "Significato delle spie" (pag. 17).
- Per ottenere un caffè più caldo, fare riferimento al paragrafo **"Consigli per un caffè più caldo"** (pag. 12).

Preparazione del caffè utilizzando il caffè premacinato



- Non introdurre mai caffè in chicchi nell'imbuto del caffè pre-macinato altrimenti la macchina potrebbe danneggiarsi.
- Non introdurre mai il caffè pre-macinato a macchina spenta, per evitare che si disperda all'interno della macchina, sporcandola. In questo caso la macchina potrebbe danneggiarsi.
- Non inserire mai più di 1 misurino raso, altrimenti l'interno della macchina potrebbe sporcarsi oppure l'imbuto potrebbe otturarsi.



Nota Bene!

Quando si utilizza il caffè pre-macinato, si può preparare solo una tazza di caffè alla volta.

1. Assicurarsi che la macchina sia accesa.
2. Ruotare la manopola (B9) in senso antiorario in posizione .
3. Aprire il coperchio dell'imbuto caffè premacinato.
4. Assicurarsi che l'imbuto non sia otturato, quindi inserire un misurino raso di caffè pre-macinato (fig. 13).
5. Posizionare una tazza sotto i beccucci dell'erogatore caffè (fig. 10).
6. Premere l'icona erogazione 1 tazza (B2).
7. La preparazione inizia.

Nota Bene!

Se la modalità "Risparmio Energetico" è attivata, l'erogazione del primo caffè potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa.

Preparazione del caffè DOPPIO+ utilizzando il caffè in chicchi

Seguire le indicazioni del paragrafo "Preparazione del caffè utilizzando il caffè in chicchi" per preparare la macchina e premere l'icona DOPPIO+ (B15).

Personalizzazione della quantità di caffè DOPPIO+

La macchina è preimpostata in fabbrica per erogare circa 120ml di caffè DOPPIO+. Se si desidera modificare questa scelta, procedere come segue:

1. Posizionare una tazza o un bicchiere sufficientemente grande sotto i beccucci dell'erogatore caffè.
2. Premere e mantenere premuto l'icona DOPPIO+ (B15) finchè lampeggia l'icona stessa e tutte le spie di allarme lampeggiano 4 volte (fig. 14);
3. Rilasciare l'icona DOPPIO+: la macchina inizia ad erogare il caffè;
4. Appena il caffè in tazza raggiunge il livello desiderato, ripremere l'icona DOPPIO+.

A questo punto la quantità di caffè in tazza è programmata secondo la nuova impostazione.

Nota Bene!

La quantità minima programmabile è circa 80ml.
La quantità massima programmabile è circa 160ml.

Preparazione del caffè LONG utilizzando il caffè in chicchi

Seguire le indicazioni del paragrafo "Preparazione del caffè utilizzando il caffè in chicchi" per preparare la macchina e premere l'icona LONG (B13).

Preparazione del caffè LONG utilizzando il caffè premacinato

1. Seguire le istruzioni come indicato ai punti 1-2-3-4 del paragrago "Preparazione del caffè utilizzando il caffè premacinato", quindi premere l'icona (B13);
2. La macchina inizia ad erogare caffè; a metà della preparazione. la spia si accende, mentre la spia e l'icona lampeggiano;
3. Inserire nell'imbuto il caffè premacinato;
4. Premere l'icona : la preparazione riprende.

Personalizzazione della quantità di caffè LONG

La macchina è preimpostata in fabbrica per erogare circa 200ml di caffè LONG. Se si desidera modificare questa scelta, procedere come segue:

1. Posizionare una tazza o un bicchiere sufficientemente grande sotto i beccucci dell'erogatore caffè.
2. Premere e mantenere premuto l'icona LONG (B13) finchè lampeggia l'icona stessa e tutte le spie di allarme lampeggiano 4 volte;
3. Rilasciare l'icona LONG: la macchina inizia ad erogare il caffè;
4. Appena il caffè in tazza raggiunge il livello desiderato, ripremere l'icona LONG.

A questo punto la quantità di caffè in tazza è programmata secondo la nuova impostazione.

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

 ***Pericolo Scottature!***

Durante queste preparazioni esce vapore: fare attenzione a non scottarsi.

1. Per un cappuccino, preparare il caffè in una tazza grande;
2. Riempire un contenitore, preferibilmente munito di manico per non scottarsi, con circa 100 grammi di latte per ogni cappuccino che si vuole preparare. Nella scelta delle dimensioni del contenitore, tenere conto che il volume aumenterà di 2 o 3 volte;

 ***Nota Bene :***

Per ottenere una schiuma più densa e ricca, utilizzare latte scremato o parzialmente scremato ed a temperatura di frigorifero (circa 5° C). Per evitare di ottenere un latte poco schiumato, oppure con bolle grosse, pulire sempre il cappuccinatore come descritto nel paragrafo "Pulizia cappuccinatore dopo l'uso".

3. Il cappuccinatore può essere ruotato leggermente verso l'esterno, per poter utilizzare recipienti di ogni dimensione.
4. Immergere il cappuccinatore nel contenitore del latte facendo attenzione a non immergere mai la ghiera di colore nero;
5. Premere l'icona (B12); la spia (B3) lampeggia ad indicare che l'apparecchio si sta riscaldando;
6. Quando l'apparecchio è in temperatura, si spegne la spia e l'icona lampeggia;
7. Ruotare quindi la manopola acqua calda/vapore (B1) in posizione I. Per ottenere una schiuma più cremosa far ruotare il contenitore con lenti movimenti dal basso verso l'alto. (Si consiglia di erogare vapore per non più di 3 minuti di seguito);
8. Raggiunta la schiuma desiderata, interrompere l'erogazione del vapore ruotando la manopola in posizione 0. L'icona lampeggia.
9. Per uscire dalla funzione vapore, premere i'icona .

 ***Pericolo Scottature!***

Interrompere il vapore, prima di estrarre il contenitore con il latte schiumato per evitare scottature causate dagli spruzzi di latte bollente.

10. Aggiungere al caffè precedentemente preparato la crema di latte. Il cappuccino è pronto: zuccherare a piacere e, se si desidera, cospargere la schiuma con un po' di cacao in polvere.

 ***Nota Bene!***

Se la modalità "Risparmio energetico" è attivata, l'erogazione di vapore potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa.

Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso

Pulire il cappuccinatore ogni volta che lo si utilizza, per evitare che si possano depositare residui di latte o che si otturi.

 *Pericolo Scottature!*

Durante la pulizia, dal cappuccinatore esce un po' di acqua calda. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

1. Far defluire un po' di acqua ruotando la manopola acqua calda/vapore (B1) in posizione I. Quindi interrompere l'erogazione riportando la manopola in posizione 0.
2. Attendere alcuni minuti che il cappuccinatore si raffreddi: ruotare in senso antiorario e sfilare il cappuccinatore verso il basso per estrarlo (fig. 15).
3. Sfilare verso il basso l'ugello (fig. 16).
4. Controllare che i fori indicati dalla freccia in fig. 17 non siano otturati. Se necessario, pulirli con l'aiuto di uno spillo.
5. Reinserire l'ugello e reinserire il cappuccinatore sull'ugello spingendolo verso l'alto e ruotandolo in senso orario e fino all'aggancio.

EROGAZIONE ACQUA CALDA

 ***Attenzione! Pericolo di scottature.***

Non lasciare la macchina senza sorveglianza quando viene erogata l'acqua calda. Il tubo dell'erogatore acqua calda si scalda durante l'erogazione e quindi si deve afferrare l'erogatore solo sull'impugnatura.

1. Posizionare un contenitore sotto il cappuccinatore (più vicino possibile per evitare spruzzi).
2. Ruotare la manopola acqua calda/vapore (B1) in posizione I.
4. Per interrompere manualmente l'erogazione di acqua calda, ruotare la manopola acqua calda/vapore in posizione 0.

 ***Nota Bene!***

Se la modalità "Risparmio energetico" è attivata, l'erogazione di acqua calda e vapore potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa.

PULIZIA

Pulizia della macchina

Le seguenti parti della macchina devono essere pulite periodicamente:

- contenitore dei fondi di caffè (A14),
- vaschetta raccogli gocce (A13),
- serbatoio dell'acqua (A18),
- beccucci dell'erogatore caffè (A9),
- cappuccinatore (A8)
- imbuto per introduzione del caffè pre-macinato (A2),
- l'infusore (A17), accessibile dopo aver aperto lo sportello di servizio (A16),
- pannello di controllo (B)


Attenzione!

- Per la pulizia della macchina non usare solventi, detergenti abrasivi o alcool. Con le superautomatiche De'Longhi non è necessario utilizzare additivi chimici per la pulizia della macchina.
- Non utilizzare oggetti metallici per togliere le incrostazioni o i depositi di caffè, perché potrebbero graffiare le superfici in metallo o in plastica.

Pulizia del contenitore dei fondi di caffè

Quando sul display lampeggia la spia ▭, è necessario svuotare il contenitore fondi e pulirlo. Finchè non si pulisce il contenitore dei fondi la macchina non può fare il caffè. L'apparecchio segnala la necessità di svuotare il contenitore anche se non è pieno, qualora siano trascorse 72 ore dalla prima preparazione eseguita (perchè il conteggio delle 72 ore sia eseguito correttamente, la macchina non deve essere mai spenta con l'interruttore generale).

Per eseguire la pulizia (a macchina accesa):

- Estrarre la vaschetta raccogligocce (fig. 18), svuotarla e pulirla.
- Svuotare e pulire accuratamente il contenitore dei fondi (A14) avendo cura di rimuovere tutti i residui che possono essere depositati sul fondo: il pennello in dotazione (C2) è dotato di spatola adatta quest'operazione.
- Controllare la vaschetta raccogli-condensa (A10) e, se è piena, svuotarla (fig. 19).


Attenzione!

Quando si estrae la vaschetta raccogligocce è obbligatorio svuotare sempre il contenitore fondi caffè anche se è riempito poco. Se questa operazione non è effettuata può succedere che, quando si fanno i caffè successivi, il contenitore fondi si riempia più del previsto e che la macchina si intasi.

Pulizia della vaschetta raccogli gocce e della vaschetta raccogli-condensa


Attenzione!

La vaschetta raccogligocce (A13) è provvista di un indicatore galleggiante (di colore rosso) (A12) del livello dell'acqua contenuta (fig 20). Prima che questo indicatore cominci a sporgere dal vassoio poggiatazze, è necessario svuotare la vaschetta e pulirla, altrimenti l'acqua può traboccare dal bordo e danneggiare la macchina, il piano di appoggio o la zona circostante.

Per rimuovere la vaschetta raccogli gocce:

1. Estrarre la vaschetta raccogli gocce ed il contenitore dei fondi di caffè (fig. 18);
2. Svuotare la vaschetta raccogli gocce ed il contenitore fondi (A14) e lavarli;
3. Controllare la vaschetta raccogli-condensa (A10) e, se è piena, svuotarla.
4. Reinserire la vaschetta raccogli gocce completa di contenitore dei fondi di caffè.

Pulizia dell'interno della macchina


Pericolo di scosse elettriche!

Prima di eseguire le operazioni di pulizia delle parti interne, la macchina deve essere spenta (vedi "Spegnimento") e scollegata dalla rete elettrica. Non immergere mai la macchina nell'acqua.

1. Controllare periodicamente (circa una volta al mese) che l'interno della macchina (accessibile una volta estratta la vaschetta raccogli-gocce (A13)) non sia sporco. Se necessario, rimuovere i depositi di caffè con il pennello in dotazione (C2) e una spugna.
2. Aspirare tutti i residui con un aspirapolvere (fig. 21).

Pulizia del serbatoio acqua

1. Pulire periodicamente (circa una volta al mese) e ad ogni sostituzione del filtro addolcitore (C3) (se previsto) il serbatoio acqua (A18) con un panno umido e un po' di detersivo delicato.
2. Rimuovere il filtro (se presente) e risciacquarlo con acqua corrente.
3. Reinserire il filtro (se previsto), riempire il serbatoio con acqua fresca e reinserire il serbatoio.
4. (Solo modelli con filtro addolcitore) Erogare circa 100ml di acqua calda per riattivare il filtro.

Pulizia dei beccucci erogatore caffè

1. Pulire periodicamente i beccucci erogatore caffè servendosi di una spugna o di un panno (fig. 22).
2. Controllare che i fori dell'erogatore caffè non siano otturati. Se necessario rimuovere i depositi di caffè con uno stuzzicadenti (fig. 22).

Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato

Controllare periodicamente (circa una volta al mese) che l'imbuto per l'introduzione del caffè (A4) pre-macinato non sia ottu-

rato. Se necessario, rimuovere i depositi di caffè con il pennello (C2) in dotazione.

Pulizia dell'infusore

L'infusore (A17) dev'essere pulito almeno una volta al mese.

 ***Attenzione!***

L'infusore non può essere estratto quando la macchina è accesa.

1. Assicurarsi che la macchina abbia eseguito correttamente lo spegnimento (vedi "Spegnimento dell'apparecchio", pag. 10).
2. Aprire lo sportello infusore (fig. 23) posizionato sul fianco destro.
3. Premere verso l'interno i due tasti di sgancio di colore rosso e contemporaneamente estrarre l'infusore verso l'esterno (fig. 24).
4. Immergere per circa 5 minuti l'infusore in acqua e poi risciacquarlo sotto il rubinetto.

 ***Attenzione!***

SCIACQUARE SOLO CON ACQUA
NO DETERSIVI - NO LAVASTOVIGLIE
Pulire l'infusore senza usare detersivi perché potrebbero danneggiarlo.

5. Utilizzando il pennello (C2), pulire eventuali residui di caffè sulla sede dell'infusore, visibili dallo sportello infusore.
6. Dopo la pulizia, reinserire l'infusore infilandolo nel supporto (fig. 25); quindi premere sulla scritta PUSH fino a sentire il clic di aggancio.

Nota Bene!

Se l'infusore è difficile da inserire, è necessario (prima dell'inserimento) portarlo alla giusta dimensione premendo le due leve come indicato in fig. 26.

7. Una volta inserito, assicurarsi che i due tasti rossi siano scattati verso l'esterno (fig. 27).
8. Chiudere lo sportello infusore.

DECALCIFICAZIONE

Decalcificare la macchina quando sul display lampeggia la spia (B7).

 *Attenzione!*

- Il decalcificante contiene acidi che possono irritare la pelle e gli occhi. E' assolutamente necessario osservare le avvertenze di sicurezza del produttore, riportate sul contenitore del decalcificante, e le avvertenze relative alla condotta da adottare in caso di contatto con la pelle, gli occhi.
- Si raccomanda di utilizzare esclusivamente decalcificante De'Longhi. L'utilizzo di decalcificanti non idonei, come pure la decalcificazione non regolarmente eseguita, può comportare l'insorgenza di difetti non coperti dalla garanzia del produttore.

1. Con macchina spenta (standby) ma con interruttore generale premuto (fig. 4);
2. mantenere premuta l'icona (B11) fino all'accensione della spia (B7).
3. Svuotare completamente il serbatoio acqua (A18) e togliere il filtro addolcitore (se presente); svuotare quindi la vaschetta raccogli gocce (fig. 18) ed il contenitore fondi e reinserirli.
4. Versare nel serbatoio acqua il decalcificante fino al livello **A** (corrispondente a una confezione da 100ml) impresso sul retro del serbatoio (fig. 28); quindi aggiungere acqua (un litro) fino a raggiungere il livello **B** (fig. 28); reinserire il serbatoio acqua.
5. Posizionare sotto l'erogatore acqua calda un contenitore vuoto avente capacità minima pari 2l (fig. 3).

 ***Attenzione! Pericolo di scottature***

Dall'erogatore fuoriesce acqua calda contenente acidi. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

6. Premere l'icona (B12) per confermare l'inserimento della soluzione.
7. L'icona lampeggia ad indicare di ruotare la manopola acqua calda/vapore (B1) in posizione I. Una volta ruotata la manopola, il programma di decalcificazione si avvia ed il liquido decalcificante esce dall'erogatore acqua.
8. Il programma di decalcificazione esegue automaticamente tutta una serie di risciacqui ad intervalli, per rimuovere i residui di calcare dall'interno della macchina da caffè.

Dopo circa 30 minuti, l'apparecchio interrompe la decalcificazione e sul pannello lampeggiano le icone e : ruotare la manopola acqua calda/vapore in posizione 0.

9. L'apparecchio adesso è pronto per un processo di risciacquo con acqua fresca. Estrarre il serbatoio acqua (A18), svuotarlo, sciacquarlo con acqua corrente, riempirlo fino al livello MAX con acqua fresca, reinserire il filtro (se precedentemente tolto) ed inserire in macchina il serbatoio acqua.
10. Svuotare il contenitore utilizzato per raccogliere la soluzione decalcificante e riposizionarlo vuoto sotto l'erogatore acqua calda.
11. Ruotare la manopola acqua calda/vapore in posizione I per iniziare il risciacquo. L'acqua calda esce dall'erogatore.
12. Quando il serbatoio acqua è completamente svuotato, sul pannello lampeggiano l'icona e la spia : ruotare la manopola acqua calda/vapore in posizione 0;

13. Estrarre il serbatoio acqua e riempirlo nuovamente fino al livello MAX con acqua fresca;
14. Svuotare il contenitore utilizzato per raccogliere la soluzione decalcificante e riposizionarlo vuoto sotto l'erogatore acqua calda;
15. Ruotare la manopola acqua calda/vapore in posizione I.
16. L'apparecchio riprende il risciacquo e si conclude con l'erogazione di acqua dall'erogatore caffè (A9) (***Pericolo Scottature!***)
17. Al termine, ruotare la manopola acqua calda/vapore in pos. 0 e rabboccare il serbatoio fino al livello MAX con acqua fresca.

L'operazione di decalcificazione è ultimata.

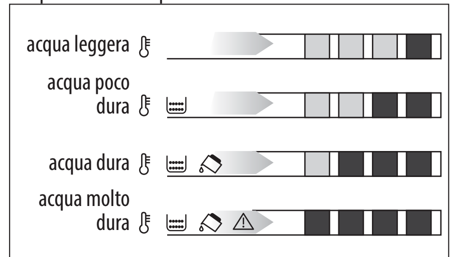
PROGRAMMAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

La spia si accende dopo un periodo di funzionamento predeterminato che dipende dalla durezza dell'acqua.

La macchina è preimpostata in fabbrica sul livello 4 di durezza. Volendo è possibile programmare la macchina in base alla reale durezza dell'acqua in utenza nelle varie regioni, rendendo così meno frequente l'operazione di decalcificazione.

Misurazione della durezza dell'acqua

1. Togliere dalla sua confezione la striscia reattiva in dotazione "TOTAL HARDNESS TEST" allegate alle istruzioni in lingua inglese.
2. Immergere completamente la striscia in un bicchiere d'acqua per circa un secondo.
3. Estrarre la striscia dall'acqua e scuoterla leggermente. Dopo circa un minuto si formano 1, 2, 3 oppure 4 quadratini di colore rosso, a seconda della durezza dell'acqua ogni quadratino corrisponde a 1 livello.



Impostazione durezza acqua

1. Con macchina spenta (standby) ma con interruttore generale premuto (fig. 4);
2. Premere l'icona (B14) fino all'accensione dell'icona stessa e delle spie che indicano l'impostazione attuale;
3. Premere l'icona LONG (B13) fino a selezionare la durezza individuata con la striscia reattiva;
4. Premere l'icona OK (B12) per confermare (o ESC (B10) per uscire senza fare la modifica).

A questo punto la macchina è riprogrammata secondo la nuova impostazione della durezza dell'acqua.

FILTRO ADDOLCITORE (*SOLO IN ALCUNI MODELLI)

Alcuni modelli hanno in dotazione il filtro addolcitore: se il vostro modello ne è sprovvisto, vi consigliamo di acquistarlo presso i centri assistenza autorizzati De'Longhi.

Per un utilizzo corretto del filtro, seguire le istruzioni di seguito riportate.

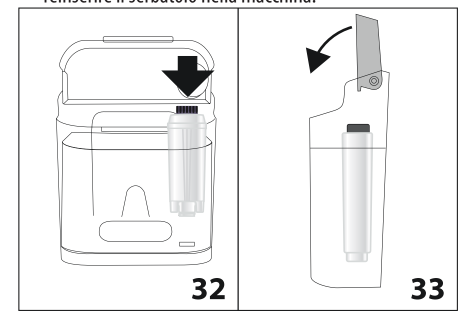
Installazione del filtro

1. Togliere il filtro (C3) dalla confezione.
2. Ruotare il disco del datario (fig. 29) affinchè siano visualizzati i prossimi 2 mesi di utilizzo.

Nota Bene

il filtro ha durata pari a due mesi se l'apparecchio viene utilizzato normalmente, se invece la macchina rimane inutilizzata con il filtro installato, ha durata pari a 3 settimane al massimo.

3. Per attivare il filtro, far scorrere dell'acqua di rubinetto nel foro del filtro come indicato in figura fintantoché l'acqua fuoriesce dalle aperture laterali per oltre un minuto (fig. 30).
4. Estrarre il serbatoio (A18) della macchina e riempirlo di acqua.
5. Inserire il filtro nel serbatoio acqua e immergerlo completamente per una decina di secondi, inclinandolo e premendolo leggermente per permettere alle bolle d'aria di uscire (fig. 31).
6. Inserire il filtro nella sede apposita (fig. 32) e premerlo a fondo.
7. Richiudere il serbatoio con il coperchio (fig. 33), quindi reinserire il serbatoio nella macchina.



8. Posizionare sotto l'erogatore acqua calda un contenitore (capacità: min. 500ml).
9. Erogare acqua calda ruotando la manopola acqua calda/vapore (B1) in posizione I.
10. Erogare almeno 500 ml di acqua, quindi ruotare la manopola acqua calda/vapore in posizione 0.

Ora il filtro è attivato e si può procedere all'uso della macchina.

Sostituzione del filtro

Quando sono trascorsi i due mesi di durata (vedi datario), oppure se non viene utilizzato l'apparecchio per 3 settimane, è necessario procedere alla sostituzione del filtro:

1. Estrarre il serbatoio (A15) ed il filtro esaurito (C3);
2. Togliere il nuovo filtro dalla confezione e procedere come illustrato dal punto 2 al 10 del paragrafo precedente.

Ora il nuovo filtro è attivato e si può procedere all'uso della macchina.

DATI TECNICI

Tensione:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Potenza assorbita:	1450W
Pressione:	1,5MPa (15 bar)
Capacità max. serbatoio acqua:	1,4 l
Dimensioni LxPxH:	195x480x340 mm
Lunghezza cavo:	1050 mm
Peso:	9,1 kg
Capacità max. contenitore chicchi:	150 g


L'apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE:

- Direttive Bassa Tensione 2006/95/CE e successivi emendamenti;
- Direttiva EMC 2004/108/CE e successivi emendamenti;
- Regolamento Europeo Stand-by 1275/2008
- I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004.

SMALTIMENTO


Ai sensi della direttiva Europea 2002/96/EC, non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnatelo ad un centro di raccolta differenziata ufficiale.

SIGNIFICATO DELLE SPIE

SPIE VISUALIZZATE	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
LAMPEGGIANTE	L'acqua nel serbatoio (A18) non è sufficiente.	Riempire il serbatoio dell'acqua (A18) e/o inserirlo correttamente, premendolo a fondo fino a sentire l'aggancio.
LAMPEGGIANTE	Il contenitore dei fondi (A14) di caffè è pieno.	Svuotare il contenitore dei fondi, la vaschetta raccogligocce (A13) ed eseguire la pulizia, poi reinserirli (fig. 18). Importante: quando si estrae la vaschetta raccogligocce è obbligatorio svuotare sempre il contenitore fondi caffè anche se è riempito poco. Se questa operazione non è effettuata può succedere che, quando si fanno i caffè successivi, il contenitore fondi si riempia più del previsto e che la macchina si intasi.
FISSA	Dopo la pulizia non è stato inserito il contenitore dei fondi.	Estrarre la vaschetta raccogligocce (A13) e inserire il contenitore dei fondi.

FISSA + LAMPEGGIANTE	I chicchi di caffè sono finiti.	Riempire il contenitore chicchi (fig. 9).
	L'imbuto per il caffè pre-macinato si è intasato.	Svuotare l'imbuto con l'aiuto del pennello come descritto al par. "Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè" (pag. 15).
LAMPEGGIANTE + FISSA	È stata selezionata la funzione "caffè pre-macinato", ma non è stato versato il caffè pre-macinato nell'imbuto.	Introdurre il caffè pre-macinato nell'imbuto (fig. 13) o deselezionare la funzione pre-macinato.
LAMPEGGIANTE	Indica che è necessario decalcificare la macchina.	E' necessario eseguire al più presto il programma di decalcificazione descritto nel paragrafo "Decalcificazione" (pag. 16).
LAMP. + FISSA + LAMP.	La macinatura è troppo fine e quindi il caffè fuoriesce troppo lentamente o non esce del tutto.	Ripetere l'erogazione caffè e ruotare la manopola di regolazione macinatura (fig. 8) di uno scatto verso il numero 7 in senso orario, mentre il macinacaffè è in funzione. Se, dopo aver fatto almeno 2 caffè, l'erogazione dovesse risultare ancora troppo lenta, ripetere la correzione agendo sulla manopola di regolazione di un altro scatto (vedi regolazione macinacaffè pag. 12). Se il problema persiste, assicurarsi che il serbatoio acqua sia inserito a fondo, ruotare la manopola erogazione acqua calda/vapore in posizione I ed erogare un po' di acqua finchè il flusso è regolare.
LAMP. + LAMP.	È stato utilizzato troppo caffè.	Selezionare un gusto più leggero ruotando la manopola oppure ridurre la quantità di caffè pre-macinato.
LAMP. + LAMP. LAMPEGGIANTE	Il circuito idraulico è vuoto	Ruotare la manopola erogazione acqua calda/vapore (B1) in posizione I finchè l'erogazione non si ferma dopodichè riportare la manopola in posizione 0. Se l'allarme interviene durante l'erogazione di acqua calda o vapore, riportare la manopola in posizione 0 e dopo riprendere l'erogazione.
FISSA	L'interno della macchina è molto sporco.	Pulire accuratamente la macchina come descritto nel par. "pulizia". Se dopo la pulizia, la macchina visualizza ancora il messaggio, rivolgersi ad un centro di assistenza.
LAMPEGGIANTE	Dopo la pulizia non è stato reinserito l'infusore (A17).	Inserire l'infusore come descritto nel paragrafo "Pulizia dell'infusore" (pag. 16).

FISSA + FISSA	Lo sportello infusore (A16) è aperto.	Richiudere lo sportello.
LAMPEGGIANTE	Indica di ruotare la manopola acqua calda/ vapore (B1)	È necessario ruotare la manopola (B1).

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In basso sono elencati alcuni possibili malfunzionamenti.
Se il problema non può essere risolto nel modo descritto, si deve contattare l'Assistenza Tecnica.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
Il caffè non è caldo.	Le tazze non sono state pre-riscaldate.	Riscaldare le tazze risciacquandole con dell'acqua calda (N.B: si può utilizzare la funzione acqua calda).
	L'infusore (A17) si è raffreddato perché sono trascorsi 2/3 minuti dall'ultimo caffè.	Prima di fare il caffè riscaldare l'infusore con un risciacquo, usando l'apposita funzione (pag. 10).
	La temperatura caffè impostata è bassa.	Impostare dal menù una temperatura caffè più alta (pag.11).
Il caffè è poco corposo o ha poca crema.	Il caffè è macinato troppo grosso.	Ruotare la manopola di regolazione macinatura di uno scatto verso il numero 1 in senso antiorario mentre il macinacaffè è in funzione (fig. 8). Procedere uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè (vedi paragrafo "regolazione del macinacaffè", pag. 12).
	Il caffè non è adatto.	Utilizzare caffè per macchine da caffè espresso.
Il caffè fuoriesce troppo lentamente oppure a gocce.	Il caffè è macinato troppo fine.	Ruotare la manopola di regolazione macinatura di uno scatto verso il numero 7 in senso orario, mentre il macinacaffè è in funzione (fig. 8). Procedere uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè (vedi paragrafo "regolazione del macinacaffè", pag. 12).
Il caffè non esce da uno oppure entrambi i beccucci dell'erogatore.	I beccucci sono otturati.	Pulire i beccucci con uno stuzzicadenti (fig. 22).
Il latte non è emulsionato	Il cappuccinatore è sporco.	Pulire il cappuccinatore come descritto nel paragrafo dedicato (pag. 13).
Si interrompe l'erogazione di vapore durante l'uso	Un dispositivo di sicurezza interrompe l'erogazione di vapore dopo 3 minuti.	Attendere qualche minuto, quindi riattivare la funzione vapore.

L'apparecchio non si accende	La spina del cavo alimentazione (A22) non è collegata alla presa.	Collegare la spina alla presa.
	L'interruttore generale (A15) non è acceso.	Premere l'interruttore generale (fig. 4).
L'infusore non si può estrarre	Non è stato eseguito correttamente lo spegnimento	Eseguire lo spegnimento premendo il tasto ⏻ (pag. 10).
Il latte schiumato ha bolle grandi	Il latte non è sufficientemente freddo o non è parzialmente scremato.	Utilizzare preferibilmente latte totalmente scremato, oppure parzialmente scremato, a temperatura di frigorifero (circa 5°C). Se il risultato non è ancora quello desiderato, provare a cambiare marca di latte.
Il latte non è emulsionato	Il cappuccinatore è sporco.	Procedere alla pulizia come indicato al paragrafo "Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso" (pag. 14).
Si interrompe l'erogazione di vapore durante l'uso	Un dispositivo di sicurezza interrompe l'erogazione di vapore dopo 3 minuti.	Attendere qualche minuto, quindi riattivare la funzione vapore.

CONTENU

CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ

- L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu les instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles aient compris les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Pour le nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. N'est pas prévue l'utilisation dans : des locaux faisant office de cuisine pour le personnel de magasins, bureaux et autres zones de travail, les gîtes ruraux, les hôtels, les motels et autres structures d'hébergement, les pensions.
- En cas de dommages au niveau de la fiche ou du cordon d'alimentation, les faire remplacer exclusivement par l'Assistance Technique afin de prévenir tous les risques.

UNIQUEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS :

- Toujours débrancher l'appareil du secteur s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu les instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles aient compris les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.


Les surfaces indiquant ce symbole deviennent chaudes durant l'utilisation (le symbole est présent uniquement sur certains modèles).

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les consignes importantes sont accompagnées de ces symboles. Il est absolument nécessaire de respecter ces consignes.



Danger !

Le non-respect peut être, ou est, la cause de blessures par décharge électrique avec un risque pour la vie.



Attention !

Le non-respect peut être, ou est, la cause de blessures ou de dommages à l'appareil.



Risque de Brûlures !

Le non-respect peut être, ou est, la cause de brûlures.



Nota Bene :

Ce symbole met en évidence des recommandations et des informations importantes pour l'utilisateur.



Danger !

Étant donné que l'appareil fonctionne à l'électricité, il n'est pas à exclure qu'il génère des décharges électriques.

Par conséquent, respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée soit toujours librement accessible, afin de garantir le débranchement en cas de besoin.
- Pour débrancher la fiche de la prise, agir directement sur la fiche. Ne jamais tirer le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
- En cas de pannes sur l'appareil, ne pas tenter de le réparer. Éteindre l'appareil, retirer la fiche de la prise et s'adresser à l'Assistance Technique.
- Avant de réaliser une quelconque opération de nettoyage, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.



Attention :

Conserver le matériel d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé) hors de portée des enfants.



Risque de Brûlures !

Cet appareil produit de l'eau chaude et, quand il est en marche, de la vapeur d'eau peut se former.

Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau ou la vapeur chaude.

Quand l'appareil est en marche, le plateau d'appui des tasses (A6) pourrait chauffer.

Utilisation conforme à la destination

Cet appareil est construit pour la préparation du café et pour chauffer des boissons.

Toute autre utilisation est à considérer comme impropre et donc dangereuse. Le constructeur ne répond pas en cas de dommages découlant d'une utilisation impropre de l'appareil.

Mode d'emploi

Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures et des dommages à l'appareil.

Le constructeur ne répond pas des dommages découlant du non-respect de ce mode d'emploi.



Nota Bene :

Conserver soigneusement ce mode d'emploi. En cas de cession de l'appareil à d'autres personnes, leur remettre également ce mode d'emploi.

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi la machine automatique pour café et cappuccino.

Nous vous souhaitons de bien profiter de votre nouvel appareil. Prenez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi. Vous éviterez ainsi de vous exposer à des risques ou d'endommager la machine.

Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent à la légende indiquée dans la Description de l'appareil (p.2-3).

Problèmes et réparations

En cas de problèmes, chercher avant tout à les résoudre en suivant les consignes indiquées dans les paragraphes “Signification des voyants” à la p. 34 et “Résolution des problèmes” à la p. 36 .

En cas d'inefficacité ou pour plus d'informations, il est conseillé de s'adresser au service client en téléphonant au numéro indiqué sur le feuillet "Service client" joint.

Si votre pays ne se trouve pas parmi ceux indiqués sur le feuillet, appeler au numéro indiqué sur la garantie. Pour les éventuelles réparations, s'adresser exclusivement à l'Assistance Technique De'Longhi. Les adresses sont indiquées dans le certificat de garantie qui accompagne la machine.

DESCRIPTION

Description de l'appareil

(p. 3 - A)

A1. Couvercle du réservoir à grains
A2. Couvercle de l'entonnoir pour le café pré-moulu
A3. Réservoir à grains
A4. Entonnoir pour le café pré-moulu
A5. Bouton : pour allumer ou éteindre la machine (veille)
A6. Plateau d'appui pour tasses
A7. Buse à cappuccino (amovible)
A8. Buse eau chaude et vapeur (amovible)
A9. Bec verseur café (réglable en hauteur)
A10. Bac de récupération de la condensation
A11. Plateau d'appui pour tasses
A12. Indicateur du niveau d'eau du bac de récupération des gouttes
A13. Bac de récupération des gouttes
A14. Bac pour les marcs de café
A15. Interrupteur général (ON/OFF)
A16. Volet infuseur
A17. Infuseur
A18. Réservoir d'eau
A19 Logement du filtre adoucisseur d'eau
A20. Couvercle du réservoir d'eau
A21. Poignée de réglage du degré de mouture
A22. Cordon d'alimentation

Description du panneau de contrôle

(p. 2 - B)

Certaines icônes du panneau de contrôle ont une double fonction : celle-ci est signalée entre parenthèses, à l'intérieur de la description.

B1. Poignée de distribution vapeur/eau chaude
B2. Icône : pour préparer 1 tasse de café court
B3. Voyant clignotant : l'appareil chauffe
B4. Voyant :
- fixe : remettre le bac à marcs (A15)
- clignotant : il est nécessaire de vider le bac à marcs

B5. Voyant : remplir le réservoir d'eau (A18)
B6. Voyant : alarme générale
B7. Voyant clignotant : il est nécessaire de procéder au détartrage
B8. Icône : pour préparer 2 tasses de café allongé
B9. Poignée de sélection du goût du café
B10. Icône : pour faire le rinçage (*Dans les opérations de programmation : appuyer pour quitter la programmation en cours)*
B11. Icône : pour préparer 1 tasse de café allongé
B12. Icône :
- fixe : pour activer la fonction vapeur (Dans les opérations de programmation : appuyer pour confirmer la programmation)
- clignotant : il est nécessaire de tourner la poignée vapeur/eau chaude (B1)

B13. Icône : pour préparer une tasse de café ALLONGÉ (*Dans les opérations de programmation : appuyer pour faire défiler les différentes sélections/paramètres)*
B14. Icône : pour préparer 2 tasses de café court
B15. Icône : pour préparer un café DOUBLE

Description des accessoires

(p. 2 - C)

C1. Doseur pour café pré-moulu
C2. Pinceau de nettoyage
C3. Filtre adoucisseur (*uniquement sur certains modèles)
C4. Bande réactive "Total Hardness Test"
C5. Détartrant

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Contrôle de l'appareil

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil et de la présence de tous les accessoires. Ne pas utiliser l'appareil en présence de dommages évidents. S'adresser à l'Assistance Technique De'Longhi.

Installation de l'appareil


Attention !

Lors de l'installation de l'appareil, respecter les consignes de sécurité suivantes :

- L'appareil émet de la chaleur dans l'environnement. Après avoir placé l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il y ait un espace libre d'au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie arrière, ainsi qu'un espace d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.
- L'éventuelle introduction d'eau d'ans l'appareil pourrait l'endommager.
  Ne pas placer l'appareil à proximité de robinets d'eau ou d'éviers.
- L'appareil pourrait s'abîmer si l'eau gèle à l'intérieur.
  Ne pas installer l'appareil dans un lieu où la température peut descendre en dessous du point de congélation.
- Positionner le cordon d'alimentation afin qu'il ne soit pas abîmé par des angles ou par le contact avec des surfaces chaudes (par ex. plaques électriques).

Branchement de l'appareil



S'assurer que la tension du secteur corresponde à celle indiquée sur la plaquette située au-dessous de l'appareil.
Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant installée dans les règles de l'art ayant une portée minimum de 10A et dotée d'une mise à la terre efficace.
En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer par un autre type plus approprié, en s'adressant à un personnel qualifié.

Première mise en marche de l'appareil



- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café ; il est donc tout à fait normal de trouver des traces de café dans le moulin. Il est dans tous les cas garanti que cette machine est neuve.
- Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le paragraphe "Programmation de la dureté de l'eau" (p. 33).

Procéder en suivant les instructions indiquées :

1. Extraire le réservoir d'eau (fig. 1), le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche (fig. 2), remettre ensuite le réservoir.
2. Placer un récipient d'une capacité minimum de 100 ml au-dessous de la buse à cappuccino (fig. 3).
3. Brancher l'appareil au secteur et appuyer sur l'interrupteur général, situé sur le côté de l'appareil (fig. 4).
4. Appuyer sur le bouton  (A5) (fig. 5).
4. Sur le panneau de contrôle, le voyant (fig. 6) clignote**.**
5. Mettre la poignée vapeur sur "**I**" (fig. 7) : l'appareil fait couler de l'eau à travers la buse à cappuccino.
6. Quand la distribution s'interrompt automatiquement, remettre la poignée vapeur sur "0"

La machine s'éteint.

Pour l'utiliser, appuyer de nouveau sur le bouton (A5).

 ***Nota Bene :***

- À la première utilisation, il est nécessaire de faire 4-5 cafés avant que la machine ne commence à donner un résultat satisfaisant.

ALLUMAGE DE L'APPAREIL

Nota Bene !

- Avant d'allumer l'appareil vérifier que l'interrupteur général soit enfoncé (fig. 4).
- A chaque allumage, l'appareil effectue automatiquement un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu. L'appareil est prêt à l'emploi uniquement après l'exécution de ce cycle.

 ***Risque de brûlures !***

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de café ; elle sera récupérée dans le bac de récupération situé au-dessous. Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur le bouton (fig. 5) : le voyant (B3) clignote tant que l'appareil effectue le chauffage et le rinçage automatique (de cette façon, en plus de chauffer la chaudière, l'appareil faire circuler de l'eau chaude dans les conduits internes pour qu'ils se réchauffent eux-aussi).

L'appareil est à température quand le voyant s'éteint et que les voyants relatifs aux boutons de distribution des boissons s'allument.

EXTINCTION DE L'APPAREIL

A chaque extinction, l'appareil effectue un rinçage automatique, à condition qu'un café ait été préparé.

 ***Risque de brûlures !***

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de café. Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton (fig. 5).
- Sur l'afficheur, le voyant (B3) clignote pour indiquer que l'appareil est en cours d'extinction.

 ***Nota Bene !***

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant des périodes prolongées, débrancher l'appareil du secteur :

- Éteindre auparavant l'appareil en appuyant sur le bouton (fig. 5) ;
- appuyer sur l'interrupteur général situé sur le côté de l'appareil (fig. 4).

 ***Attention !***

Ne jamais appuyer sur l'interrupteur général quand l'appareil est allumé.

RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

Pour les instructions relatives au réglage de la dureté de l'eau, consulter la p. 17 .

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Pour modifier la température de l'eau (basse, moyenne, élevée, maximum) à laquelle le café est préparé, procéder comme suit :

1. Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 4) ;
2. maintenir l'icône (B2) enfoncée jusqu'à l'allumage des voyants et des icônes sur le panneau de contrôle (B) ;
3. appuyer sur l'icône (B13) jusqu'à la sélection de la température souhaitée :

	basse
	moyenne
	élevée
	maximum

4. Appuyer sur l'icône (B12) pour confirmer (ou (B10) pour quitter sans faire la modification). Les voyants/icônes s'éteignent.

La température est ainsi reprogrammée.

EXTINCTION AUTOMATIQUE

Il est possible de modifier l'intervalle de temps pour faire en sorte que l'appareil s'éteigne au bout de 15 ou 30 minutes ou bien au bout de 1, de 2 ou 3 heures d'inutilisation.

Pour reprogrammer l'extinction automatique, procéder comme suit :

1. Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 4) ;
2. maintenir l'icône (B8) enfoncée jusqu'à l'allumage des icônes et des voyants sur le panneau de contrôle (B) ;
3. appuyer sur l'icône (B13) jusqu'à la sélection de l'intervalle de temps souhaité :

	15 min.
	30 min.
	1 heure
	2 heures
	3 heures

4. appuyer sur l'icône (B12) pour confirmer (ou (B10) pour quitter sans faire la modification). Les voyants/icônes s'éteignent.

L'intervalle de temps de l'extinction automatique est ainsi reprogrammé.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE :

Avec cette fonction il est possible d'activer ou de désactiver la modalité d'économie d'énergie. La machine est préconfigurée en usine en modalité active, qui garantit à la machine allumée une consommation en énergie inférieure, en accord avec les normes européennes en vigueur. Pour modifier la configuration, procéder comme suit :

1. Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 4) ;
2. maintenir l'icône (B13) enfoncée jusqu'à l'allumage de l'icône ;
3. appuyer sur l'icône (B12) pour sélectionner l'économie d'énergie ou (B10) pour la désélectionner.

La configuration de l'économie est ainsi reprogrammée.

Nota Bene !

- En modalité d'économie d'énergie, la machine nécessite quelques secondes d'attente avant de faire couler le premier café car elle doit préchauffer.

VALEURS D'USINE (RESET)

Avec cette fonction, tous les paramètres sont réinitialisés (température, extinction automatique, dureté de l'eau, économie d'énergie et toutes les programmations des quantités)

1. Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 4) ;
2. maintenir l'icône (B15) enfoncée jusqu'à l'allumage des icônes sur le panneau de contrôle (B) ;
3. Appuyer sur l'icône (B12) pour revenir aux valeurs d'usine (ou (B10) pour quitter sans faire la modification). Les icônes s'éteignent.

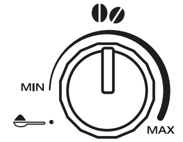
Les paramètres et la quantité reviennent ainsi aux valeurs d'usine.

PRÉPARATION DU CAFÉ

Sélection du goût du café

Régler la poignée de sélection du goût du café (B9) pour définir le goût souhaité : plus la poignée est tournée dans le sens horaire, plus la quantité de café en grains que la machine moudra sera importante, et donc, plus le goût du café obtenu sera fort.

Avec la poignée sur MIN, le café sera extra-léger ; avec la poignée sur MAX, le café sera extra-fort.



Nota Bene :

- A la première utilisation, il est nécessaire de procéder à des tentatives et de faire plus d'un café pour déterminer la bonne position de la poignée.
- Faire attention à ne pas tourner trop la poignée vers le MAX, au risque d'obtenir une distribution trop lente (au goutte à

goutte), surtout pour la distribution de deux tasses de café en même temps.

Sélection de la quantité de café dans la tasse

La machine est préconfigurée en usine pour faire couler automatiquement les quantités de café suivantes :

café demandé	icône	quantité distribuée
1 court		(≃40ml)
1 allongé		(≃120ml)
2 courts		(≃40ml) x2
2 allongés		(≃120ml) x2

Pour modifier la quantité de café (que la machine distribue automatiquement dans la tasse), procéder comme suit :

- appuyer et maintenir enfoncée l'icône (B2) ou (B6) pour modifier la longueur correspondante jusqu'à ce que l'icône et tous les voyants clignotent 4 fois : la machine commence à faire couler le café : relâcher l'icône ;
- dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyer une nouvelle fois sur le même bouton pour mémoriser la nouvelle quantité.

En appuyant alors sur la touche, la machine a mémorisé les nouveaux paramètres.

 ***Nota Bene !***

La programmation d'une tasse est également programmée pour la quantité de café dans les deux tasses correspondantes.

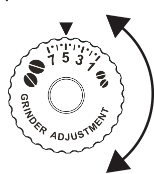
Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il est déjà préréglé en usine de sorte à obtenir une bonne distribution de café.

Toutefois, si après avoir préparé les premiers cafés, la distribution s'avère peu dense et avec peu de crème ou trop lente (au goutte à goutte), il est nécessaire d'effectuer une correction à l'aide de la poignée de réglage du degré de mouture (fig. 8).

 ***Nota Bene !***

La poignée de réglage doit être tournée uniquement pendant que le moulin est en marche.



Si le café sort trop lentement ou s'il ne sort pas du tout, tourner d'un cran dans le sens horaire vers le numéro 7.

Pour obtenir en revanche une distribution de café plus dense et améliorer l'aspect de la crème, tourner d'un cran dans le sens anti-horaire vers le numéro 1 (pas plus d'un cran à la fois, au risque que le café sorte au goutte à goutte).

L'effet de cette correction se remarque uniquement après la préparation d'au moins 2 cafés. Si après ce réglage, le résultat souhaité n'a pas été obtenu, il est nécessaire de répéter la correction en tournant la poignée d'un autre cran.

Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :

- effectuer un rinçage avant la distribution, en appuyant sur l'icône (B10) ;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude) ;
- augmenter la température du café de la façon illustrée dans le paragraphe précédent (p. 26).

Préparation du café avec du café en grains

 ***Attention !***

Ne pas utiliser de grains de café caramélisés ou confits, ils peuvent se coller sur le moulin à café et le rendre inutilisable ou l'endommager.

1. Introduire le café en grains dans le bac prévu à cet effet (fig. 9).
2. Placer sous les becs verseurs :
   - 1 tasse, pour obtenir un café (fig. 10) ;
   - 2 tasses, pour obtenir 2 cafés (fig. 11) ;
3. Baisser les becs verseurs de sorte à les approcher le plus possible des tasses ; la crème sera ainsi meilleure (fig. 12).
4. Appuyer sur l'icône relative à la distribution souhaitée :

café demandé	icône
1 court	
1 allongé	
2 courts	
2 allongés	

5. La préparation commence et le voyant relatif au bouton sélectionné reste allumé sur le panneau de contrôle.

Une fois la préparation terminée, l'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

Nota Bene :

- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur n'importe quel bouton.
- Dès la fin de la distribution, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir l'un des boutons de distribution du café enfoncé (dans les 3 secondes).

Une fois la préparation terminée, l'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.



Attention !

- Si le café sort au goutte à goutte ou peu dense, avec peu de crème ou bien trop froid, lire les conseils indiqués dans le chapitre "Résolution des problèmes" (p. 36).
- Durant l'utilisation, des voyants pourront s'allumer sur le panneau de contrôle ; leur signification est indiquée dans le paragraphe "Signification des voyants" (p. 34).
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe "Conseils pour un café plus chaud" (p. 28).

Préparation du café avec du café pré-moulu

Attention !

- Ne jamais introduire du café en grains dans l'entonnoir à café pré-moulu, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire le café pré-moulu avec la machine éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une dose rase, l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir pourrait se boucher.

MAX 1

Nota Bene !

En utilisant du café pré-moulu, il est possible de préparer uniquement une tasse de café à la fois.

1. S'assurer que la machine soit allumée.
2. Tourner la poignée (B9) dans le sens anti-horaire jusqu'à .
3. Ouvrir le couvercle de l'entonnoir à café pré-moulu.
4. S'assurer que l'entonnoir ne soit pas bouché, puis introduire une dose rase de café pré-moulu (fig. 13).
5. Placer une tasse sous le bac verseur de café (fig. 10).
6. Appuyer sur l'icône de distribution 1 tasse (B2).
7. La préparation commence.

Nota Bene !

Si la modalité "Économie d'Énergie" est activée, la distribution du premier café pourrait nécessiter quelques secondes d'attente.

Préparation du café DOUBLE+ avec du café en grains

Suivre les instructions du paragraphe "Préparation du café avec du café en grains" pour préparer la machine et appuyer sur l'icône DOPPIO+ (B15).

Personnalisation de la quantité de café DOPPIO+

La machine est préconfigurée en usine pour faire couler environ 120ml de café DOPPIO+. Pour modifier ce choix, procéder comme suit :

1. Placer une tasse ou un verre suffisamment grand sous les becs verseurs de café.
2. Appuyer et maintenir enfoncée l'icône DOPPIO+ (B15) jusqu'à ce que l'icône clignote et que tous les voyants d'alarme clignotent 4 fois ;
3. Relâcher l'icône DOPPIO+ : la machine commence à faire couler le café ;
4. Dès que le café atteint le niveau souhaité dans la tasse, appuyer de nouveau sur l'icône DOPPIO+ .

La quantité de café dans la tasse est alors programmée selon le nouveau paramètre.

Nota Bene !

La quantité minimum programmable est d'environ 80ml.
La quantité maximum programmable est d'environ 120ml.

Préparation du café LONG avec du café en grains

Suivre les instructions du paragraphe "Préparation du café avec du café en grains" pour préparer la machine et appuyer sur l'icône LONG (B13).

Préparation du café LONG avec du café pré-moulu

1. Suivre les instructions indiquées aux points 1-2-3-4 du paragraphe "Préparation du café avec du café pré-moulu", puis appuyer sur l'icône LONG (B13) ;
2. La machine commence à faire couler le café ; à la moitié de la préparation, le voyant s'allume, alors que le voyant et l'icône LONG clignotent ;
3. Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir ;
4. Appuyer sur l'icône LONG : la préparation reprend.

Personnalisation de la quantité de café LONG

La machine est préconfigurée en usine pour faire couler environ 200 ml de café LONG. Pour modifier ce choix, procéder comme suit :

1. Placer une tasse ou un verre suffisamment grand sous les becs verseurs de café.
2. Appuyer et maintenir enfoncée l'icône LONG (B13) jusqu'à ce que l'icône clignote et que tous les voyants d'alarme clignotent 4 fois ;
3. Relâcher l'icône LONG : la machine commence à faire couler le café ;
4. Dès que le café atteint le niveau souhaité dans la tasse, appuyer de nouveau sur l'icône LONG .

La quantité de café dans la tasse est alors programmée selon le nouveau paramètre.

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

 ***Risque de Brûlures !***

Durant ces préparations de la vapeur sort : faire attention à ne pas se brûler.

1. Pour un cappuccino, préparer le café dans une grande tasse;
2. Remplir un récipient, de préférence muni d'une poignée pour ne pas se brûler, avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume augmentera de 2 à 3 fois ;

 ***Nota Bene :***

Pour obtenir une mousse plus dense et riche, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec des grosses bulles, toujours nettoyer la buse à cappuccino de la façon décrite dans le paragraphe "Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi".

3. La buse à cappuccino peut être légèrement tournée vers l'extérieur, pour pouvoir utiliser des récipients de toute taille.
4. Plonger la buse à cappuccino dans le récipient du lait en faisant attention à ne jamais plonger la bague de couleur noire ;
5. Appuyer sur l'icône OK (B12) ; le voyant (B3) clignote pour indiquer que l'appareil est en cours de chauffage ;
6. Quand l'appareil est à température, le voyant s'éteint et l'icône OK clignote ;
7. Mettre ensuite la poignée eau chaude/vapeur (B1) sur I. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faire tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut. (Il est conseillé de ne pas distribuer de la vapeur plus de 3 minutes de suite) ;
8. Une fois la mousse souhaitée préparée, interrompre la distribution de vapeur en mettant la poignée sur 0. L'icône OK clignote.
9. Pour quitter la fonction vapeur, appuyer sur le bouton OK.

 ***Risque de Brûlures !***

Interrompre la vapeur, avant d'extraire le récipient avec le lait émulsionné pour éviter des brûlures causées par les éclaboussures de lait bouillant.

10. Ajouter la crème de lait au café précédemment préparé. Le cappuccino est prêt : sucrer et éventuellement saupoudrer un peu de cacao en poudre sur la mousse.

 ***Nota Bene !***

Si la modalité "Économie d'énergie" est activée, la distribution de vapeur pourrait nécessiter quelques secondes d'attente.

Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi

Nettoyer la buse à cappuccino à chaque utilisation, pour éviter que des résidus de lait ne se déposent ou que la buse ne se bouche.

 ***Risque de Brûlures !***

Durant le nettoyage, un peu d'eau chaude sort de la buse à cappuccino. Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

1. Faire couler un peu d'eau en mettant la poignée eau chaude/vapeur (B1) sur I. Interrompre ensuite la distribution en remettant la poignée sur 0.
2. Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse : tourner dans le sens anti-horaire et tirer la buse vers le bas pour l'extraire (fig. 15).
3. Tirer la buse vers le bas (fig. 16).
4. Contrôler que les trous indiqués par la flèche sur la fig. 17 ne soient pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.
5. Remettre la buse et remettre la buse à cappuccino sur la buse en la poussant vers le haut et en la tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit accrochée.

DISTRIBUTION EAU CHAUDE

Attention ! Risque de brûlures.

Ne pas laisser la machine sans surveillance quand de l'eau chaude est en cours de distribution. Le tuyau de distribution d'eau chaude chauffe pendant la distribution ; les becs verseurs doivent donc être saisis uniquement au niveau de la poignée.

1. Placer un récipient sous la buse à cappuccino (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
2. Mettre la poignée eau chaude/vapeur (B1) sur I.
3. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude, mettre la poignée eau chaude/vapeur sur 0.

 ***Nota Bene !***

Si la modalité "Économie d'énergie" est activée, la distribution d'eau chaude pourrait nécessiter quelques secondes d'attente.

NETTOYAGE

Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- bac à marcs de café (A14),
- bac de récupération des gouttes (A13),
- réservoir d'eau (A18),

- becs verseurs de café (A9),
- buse à cappuccino (A8)
- entonnoir pour introduction de café pré-moulu (A2),
- l'infuseur (A17), accessible après avoir ouvert le volet de service (A16),
- panneau de contrôle (B)

Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyants abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'adjuvants chimiques pour le nettoyage de la machine.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.

Nettoyage du bac à marcs de café

Quand sur l'afficheur le voyant clignote, il est nécessaire de vider le bac à marcs de café et de le nettoyer. Tant que le bac à marcs de café n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire de café. L'appareil signale la nécessité de vider le bac à marcs de café même s'il n'est pas plein, si 72 heures se sont écoulées après la première préparation effectuée (pour que le décompte des 72 heures soit correctement effectué, la machine ne doit jamais être éteinte avec l'interrupteur général).

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine éteinte) :

- Extraire le bac de récupération des gouttes (fig. 18), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le bac à marcs (A14) en prenant soin de retirer tous les résidus qui peuvent se déposer au fond : le pinceau fourni (C2) est doté d'une brosse adaptée à cette opération.
- Contrôler le bac de récupération des gouttes de la condensation (A10) et, s'il est plein, le vider (fig. 19).

Attention !

Lors de l'extraction du bac de récupération des gouttes, il est obligatoire de toujours vider le bac à marcs de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le bac à marcs de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

Nettoyage du bac de récupération des gouttes et du bac de récupération de la condensation


Attention !

Le bac de récupération des gouttes (A13) est doté d'un flotteur (de couleur rouge) (A12) indiquant le niveau d'eau contenue (fig. 20). Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau d'appui des tasses, il est nécessaire de vider le bac et de le nettoyer, sinon l'eau peut déborder et endommager le plan d'appui ou la zone alentour.

Pour retirer le bac de récupération des gouttes :

1. Extraire le bac de récupération des gouttes et le bac à marcs de café (fig. 18) ;
2. Vider le bac de récupération des gouttes et le bac à marcs de café (A14) et les laver ;
3. Contrôler le bac de récupération de la condensation (A10) et, s'il est plein, le vider.
4. Remettre le bac de récupération des gouttes et le bac à marcs de café en place ;

Nettoyage de l'intérieur de la machine

Risque de décharges électriques !

Avant de réaliser les opérations de nettoyage des parties internes, la machine doit être éteinte (voir "Extinction") et débranchée du secteur. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

1. Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois le bac de récupération des gouttes extrait (A13)) ne soit pas sale. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide du pinceau fourni (C2) et d'une éponge.
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 21).

Nettoyage du réservoir d'eau

1. Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (C3) (si prévu) le réservoir d'eau (A18) à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de nettoyant doux.
2. Retirer le filtre (si présent) et le rincer à l'eau claire.
3. Remettre le filtre (si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et remettre le réservoir.
4. (Modèles avec filtre adoucisseur uniquement) Faire couler environ 100 ml d'eau chaude pour réactiver le filtre.

Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer périodiquement les becs verseurs de café à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 22).
2. Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un cure-dent (fig. 22).

Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu

Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café (A4) pré-moulu ne soit pas bouché. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide du pinceau (C2) fourni.

Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A17) doit être nettoyé au moins une fois par mois.


Attention !

L'infuseur ne peut pas être extrait quand la machine est allumée.

1. S'assurer que la machine ait correctement effectué l'extinction (voir "Extinction de l'appareil", p. 26).
2. Ouvrir le volet infuseur (fig. 23) situé sur le côté droit.
3. Enfoncer vers l'intérieur les deux boutons de décrochage de couleur rouge et extraire en même temps l'infuseur vers l'extérieur (fig. 24).
4. Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer sous le robinet.


Attention !

RINCER UNIQUEMENT À L'EAU
Pas de nettoyants - pas de lave-vaisselle
Nettoyer l'infuseur sans utiliser de nettoyants, il pourrait s'abîmer.

5. À l'aide du pinceau (C2), nettoyer les éventuels résidus de café sur le logement de l'infuseur, visibles par le volet infuseur.
6. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfilant dans le support (fig. 25) ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au "clic" d'accrochage.

Nota Bene !

Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de le mettre à la bonne dimension en appuyant sur les leviers comme indiqué en fig. 26.

7. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges se soient déclenchés (fig. 27).
8. Fermer le volet infuseur.

DÉTARTRAGE

Détartrer la machine quand le voyant (B7) clignote sur l'afficheur.

Attention !

- Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux. Il est absolument nécessaire de respecter les consignes de sécurité du producteur indiquées sur le récipient du détartrant, et les consignes relatives à la conduite à adopter en cas de contact avec la peau ou les yeux.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.

1. Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 4) ;
2. maintenir l'icône (B11) enfoncée jusqu'à l'allumage du voyant (B7).
3. Vider entièrement le réservoir d'eau (A18) et retirer le filtre adoucisseur (si présent) ; vider ensuite le bac de récupération des gouttes (fig. 18) et le conteneur à marcs de café et les réinsérer.
4. Verser dans le réservoir d'eau le détartrant jusqu'au niveau **A** (correspondant à un paquet de 100ml) imprimé à l'arrière du réservoir (fig. 28) ; ajouter ensuite de l'eau (un litre) jusqu'au niveau **B** (fig. 28) ; remettre le réservoir d'eau en place.
5. Placer un récipient vide ayant une capacité minimale de 2l sous les becs verseurs (fig. 3).

Attention ! Risque de brûlures

De l'eau chaude contenant des acides sort des becs verseurs. Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

9. Appuyer sur l'icône (B12) pour confirmer l'introduction de la solution.
10. L'icône clignote pour indiquer de mettre la poignée eau chaude/vapeur (B1) sur I. Une fois tournée, le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant sort du bec verseur d'eau.
11. Le programme de détartrage effectue automatiquement toute une série de rinçages par intervalles, pour retirer les résidus de calcaire de l'intérieur de la machine à café.

Au bout d'environ 30 minutes, l'appareil interrompt le détartrage et les icônes et clignotent sir le panneau de contrôle : mettre la poignée eau chaude/vapeur sur 0.

10. L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage à l'eau fraîche. Extraire le réservoir d'eau (A18), le vider, le rincer à l'eau claire, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche, réinsérer le filtre (si précédemment retiré) et insérer le réservoir d'eau dans la machine.
11. Vider le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante et le remettre vide sous le bec verseur d'eau chaude.
12. Mettre la poignée eau chaude/vapeur sur I pour commencer le rinçage. L'eau chaude sort du bec verseur.
13. Quand le réservoir d'eau est entièrement vide, l'icône et le voyant clignotent sur le panneau de contrôle : mettre la poignée eau chaude/vapeur sur 0 ;
14. Extraire le réservoir d'eau et le remplir de nouveau jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche ;
15. Vider le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante et le remettre vide sous le bec verseur d'eau chaude ;

16. Mettre la poignée eau chaude/vapeur sur 0.
17. L'appareil reprend le rinçage et se conclut avec la distribution d'eau par les becs verseurs de café (A9) (Risque de Brûlures !)
18. A la fin, mettre la poignée eau chaude/vapeur sur 0 et remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche.

L'opération de détartrage est terminée.

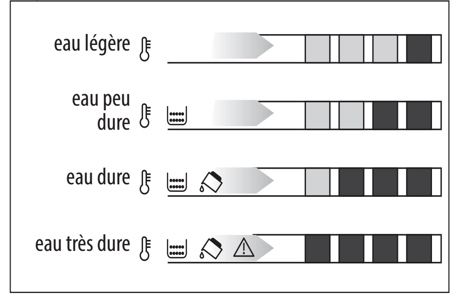
PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le voyant s'allume après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau.

La machine est préconfigurée en usine sur le niveau de dureté 4. Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau courante dans les différentes régions, rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente.

Mesure de la dureté de l'eau

1. Retirer la bande réactive fournie "TOTAL HARDNESS TEST" de son emballage accompagnée des instructions en langue anglaise.
2. Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement. Après une minute, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouges se forment, en fonction de la dureté de l'eau ; chaque petit carré correspond à un niveau.



Réglage de la dureté de l'eau

1. Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 4) ;
2. Appuyer sur l'icône (B14) jusqu'à l'allumage de l'icône et des voyants qui indiquent la configuration actuelle ;
2. Appuyer sur l'icône LONG (B13) jusqu'à la sélection de la dureté identifiée avec la bande réactive ;
3. Appuyer sur l'icône OK (B12) pour confirmer (ou ESC (B10) pour quitter sans faire la modification).

La machine est alors reprogrammée selon la nouvelle configuration de la dureté de l'eau.

FILTRE ADOUCISSEUR (*UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

Certains modèles sont dotés d'un filtre adoucisseur : si votre modèle n'en est pas doté, nous vous conseillons de l'acheter auprès des centres d'assistance agréés De'Longhi.

Pour une utilisation correcte du filtre, suivre les instructions indiquées ci-après :

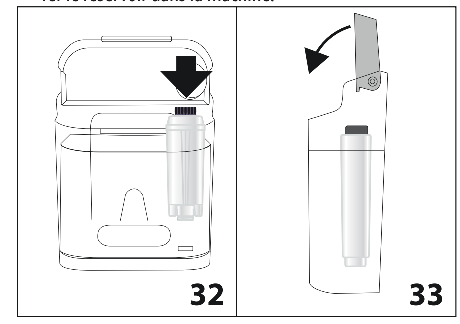
Installation du filtre

1. Retirer le filtre (C3) de l'emballage.
2. Tourner le disque du calendrier (fig. 29) afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation.

Nota Bene

Le filtre a une durée de deux mois si l'appareil est utilisé normalement ; si en revanche la machine reste inutilisée avec le filtre installé, il a une durée de 3 semaines maximum.

3. Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans le trou du filtre comme indiqué sur la figure, jusqu'à ce que de l'eau sorte des ouvertures latérales pendant plus d'une minute (fig. 30).
4. Extraire le réservoir (A18) de la machine et le remplir d'eau.
5. Insérer le filtre dans le réservoir d'eau et le plonger entièrement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant et en appuyant légèrement dessus pour permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 31).
6. Insérer le filtre dans le logement prévu à cet effet (fig. 32) et l'enfoncer au maximum.
7. Refermer le réservoir avec le couvercle (fig. 33) puis réinsérer le réservoir dans la machine.



8. Placer un récipient (capacité min. 500 ml) sous le bec verseur d'eau chaude.
9. Faire couler de l'eau chaude en mettant la poignée eau chaude/vapeur (B1) sur I.
12. Distribuer au moins 500 ml d'eau, puis mettre la poignée eau chaude/vapeur sur 0.

Le filtre est maintenant activé et il est possible de continuer à utiliser la machine.

Remplacement du filtre

Quand les deux mois de durée (voir calendrier) se sont écoulés, ou bien si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, il est nécessaire de procéder au remplacement du filtre :

1. Extraire le réservoir (A15) et le filtre usé (C3) ;
2. Retirer le nouveau filtre de l'emballage et procéder de la façon illustrée du point 2 à 10 du paragraphe précédent.

Le nouveau filtre est maintenant activé et il est possible de continuer à utiliser la machine.

DONNÉS TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée :	1450W
Pression :	15 bars
Capacité max. réservoir d'eau :	1,4 l
Dimensions LxPxH :	195x480x340 mm
Longueur du cordon :	1050 mm
Poids :	9,1 kg
Capacité max. du bac à grains :	150 g

CE L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- Directives Basse Tension 2006/95/CE et amendements suivants ;
- Directive EMC 2004/108/CE et amendements suivants ;
- Règlement européen Mode veille 1275/2008
- Les matériaux et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.

ÉLIMINATION



Conformément à la Directive européenne 2002/96/CE, ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers mais l'amener auprès d'une déchetterie officielle.

SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANTS VISUALISÉS	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
CLIGNOTANT	L'eau dans le réservoir (A18) est insuffisante.	Remplir le réservoir d'eau (A18) et/ou l'insérer correctement, en l'enfonçant au maximum jusqu'à son accrochage.
CLIGNOTANT	Le bac à marcs (A14) de café est plein.	Vider le bac à marcs, le bac de récupération des gouttes (A13) et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer (fig. 18). Important : lors de l'extraction du bac de récupération des gouttes, il est obligatoire de toujours vider le bac à marcs de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le bac à marcs de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.
FIXE	Après le nettoyage, le bac à marcs n'a pas été inséré.	Extraire le bac de récupération des gouttes (A13) et insérer le bac à marcs.
FIXE + CLIGNOTANT	Les grains de café sont terminés.	Remplir le bac à grains (fig. 9).
	L'entonnoir pour le café pré-moulu s'est bouché.	Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau de la façon décrite au par. "Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café" (p. 31).
CLIGNOTANT + FIXE	La fonction "café pré-moulu" a été sélectionnée mais aucun café pré-moulu n'a été versé dans l'entonnoir.	Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir (fig. 13) ou désélectionner la fonction pré-moulu.

CLIGNOTANT	Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le paragraphe “Détartrage” (p. 32).
CLIGN. + FIXE + CLIGN.	La mouture est trop fine et le café sort donc trop lentement ou ne sort pas du tout.	Répéter la distribution du café et tourner la poignée de réglage de la mouture (fig. 8) d'un cran vers le numéro 7 dans le sens horaire, pendant que le moulin à café est en marche. Si après avoir fait au moins 2 cafés, la distribution est encore trop lente, répéter la correction en tournant la poignée de réglage d'un autre cran (voir réglage moulin à café p. 28). Si le problème persiste, s'assurer que le réservoir d'eau soit inséré au maximum, mettre la poignée de distribution d'eau chaude/vapeur sur I et faire couler un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier.
CLIGN. + CLIGN.	Trop de café a été utilisé.	Sélectionner un goût plus léger en tournant la poignée ou bien réduire la quantité de café pré-moulu.
CLIGN. + CLIGN. CLIGNOTANT	Le circuit hydraulique est vide	Mettre la poignée de distribution d'eau chaude/vapeur (B1) sur I jusqu'à ce que la distribution s'arrête, puis remettre la poignée sur 0. Si l'alarme intervient durant la distribution d'eau chaude ou de la vapeur, remettre la poignée sur 0 puis reprendre la distribution.
FIXE	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le par. “nettoyage”. Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.
CLIGNOTANT	Après le nettoyage, l'infuseur (A17) n'a pas été inséré.	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le paragraphe “Nettoyage de l'infuseur” (p. 31).
FIXE + FIXE	Le volet infuseur (A16) est ouvert.	Refermer le volet.
CLIGNOTANT	Indique de tourner la poignée eau chaude/vapeur (B1)	Il est nécessaire de tourner la poignée (B1).

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.
Si le problème ne peut pas être résolu de la façon décrite, contacter l'Assistance Technique.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B. il est possible d'utiliser la fonction eau chaude).
	L'infuseur (A17) s'est refroidi car 2/3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café.	Avant de faire le café, chauffer l'infuseur avec un rinçage, en utilisant la fonction (p. 28)
	La température du café définie est trop faible.	Définir à partir du menu une température du café plus élevée (p. 26).
Le café est peu dense ou a peu de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Tourner la poignée de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 1 dans le sens anti-horaire, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 8). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir paragraphe "Réglage du moulin à café", p. 28).
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café expresso.
Le café sort trop lentement ou bien au goutte à goutte.	Le café est moulu trop finement.	Tourner la poignée de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7 dans le sens horaire, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 8). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir paragraphe "Réglage du moulin à café", p. 28).
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs verseurs.	Les becs verseurs sont bouchés.	Nettoyer les bacs à l'aide d'un cure-dent (fig. 22).
Le lait n'est pas émulsionné.	La buse à cappuccino est sale.	Nettoyer la buse à cappuccino de la façon décrite dans le paragraphe dédié (p. 30)
La distribution de vapeur s'interrompt durant l'utilisation	Un dispositif de sécurité interrompt la distribution de vapeur au bout de 3 minutes.	Attendre quelques minutes, puis réactiver la fonction vapeur.
L'appareil ne s'allume pas	La fiche du cordon d'alimentation (A22) n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise.
	L'interrupteur général (A15) n'est pas allumé.	Appuyer sur l'interrupteur général (fig. 4).
L'infuseur ne peut pas être extrait	L'extinction n'a pas été correctement effectuée	Effectuer l'extinction en appuyant sur le bouton ⏻ (p. 26).

Le lait émulsionné contient de grosses bulles	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	Utiliser de préférence du lait totalement écrémé, ou bien demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, essayer de changer de marque de lait.
Le lait n'est pas émulsionné.	La buse à cappuccino est sale.	Procéder au nettoyage de la façon indiquée dans le paragraphe “Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi” (p. 30).
La distribution de vapeur s'interrompt durant l'utilisation	Un dispositif de sécurité interrompt la distribution de vapeur au bout de 3 minutes.	Attendre quelques minutes, puis réactiver la fonction vapeur.

De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso Italia www.delonghi.com

5713222141/05.14